

Ratatouille

Bio Kochbox KW 36



Ratatouille



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 400 g Cubetti
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Thymian
- Baguette

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch pellen und feinhacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch darin andünsten. Aubergine und Zucchini dazugeben und mitbraten, dann Paprika und Cubetti dazugeben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten köcheln lassen. Dazu ein Baguette servieren.