

## Ratatouille

(für ca. 6 Personen)

### Zutaten:

- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Majoran, Oregano, Zucker



## Zubereitung

Das Gemüse in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und andünsten. Zucchini, Paprika und Aubergine hinzugeben und kurz mit anbraten. Anschließend die frischen Tomaten und die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Das Ganze mit der gekörnten Brühe, Salz, Pfeffer, Majoran, Oregano & etwas Zucker abschmecken. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Cous Cous, Vollkornreis, Gnocchi oder Nudeln genießen ☺

**Unser Küchenteam wünscht guten Appetit!**