

Zutaten

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika,
- 1 Zucchini
- 1 Schalotte,
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Tomatenmark
- 1EL Ajvar
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl

Hauptgang, Beilage

Ratatouille

Entdecken Sie unser köstliches Ratatouille-Rezept mit frischem Gemüse. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie mediterrane Aromen!

So wird’s gemacht:

1. Für das Ratatouille die Zucchini der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Danach in kleine Würfel schneiden. Die Paprika, Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kräuter fein hacken und beiseitestellen.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch andünsten. Die Zucchini und Paprika hinzugeben und mit anbraten. Danach Tomatenmark, Ajvar und die Kräuter hinzugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die gehackte Petersilie untermischen.