

## Ratatouille nicoise (Mittelmeergemüse)

Zubereitung 30 min.

6 Personen:

2 kl. Zwiebeln halbiert oder in Scheiben geschnitten

500g geschälte, entkernte, grobgeschnittene Tomaten;

750g Zucchini und Auberginen in Scheiben geschnitten;

2 entkernte Paprikaschoten in Scheiben geschnitten;

2 Knoblauchzehen; 1 Kräuterbündel;

5cl Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln in Öl anschwitzen, danach die Paprika, die Tomaten und nach und nach die anderen Gemüse dazugeben.

S+P würzen und dünsten bis alles gar ist und die Flüssigkeit verdampft ist.

Vor dem servieren Knoblauchzehen und Kräuterbündel entfernen

HP