

Ratatouille



Ratatouille aus Möhren, Zucchini, Auberginen und Tomaten

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Zucchini
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 3 Gemüsepaprika
- Tomatensaft
- Kräuter der Provence
- 1 Prise Salz
- 1 TL Paprika

Zubereitung:

Das Gemüse in ca. 5 mm Stücke schneiden und in einem Topf in etwas Öl anbraten. Tomaten- Soße, Kräuter der Provence und etwas Salz zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen.

Es können auch Oliven, Tofu, Petersilie oder Kapern beigegeben werden.

Zeit:

ca. 30 Minuten

Info:

Ratatouille heißt übersetzt „Reste Fraß“. Es war tatsächlich ein arme Leute Gericht das aus Resten und Abfällen über Stunden hinweg gekocht wurde.