

Ratatouille mit Minze

<p>Für 2 Portionen 250 g Zucchini</p> <p>200 g Paprika 150 g Aubergine 100 g Champignons 10 Kirschtomaten 1 Zwiebeln</p> <p>1 EL Olivenöl (Eignung zum Braten) 20 g grüne Oliven, ohne Stein</p> <p>2 EL Tomatenmark 100 ml passierte Tomaten 50 ml Brühe 1 Knoblauchzehe</p> <p>10 Blatt Minze</p> <p>Paprika, edelsüß Pfeffer Salz</p>	<p>Das Gemüse bis auf die Champignons waschen. Die Zucchini in Halbkreise schneiden. Paprika, Aubergine und Champignons in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Zwiebeln schälen und feinwürfeln.</p> <p>Olivenöl in einem Bräter oder Pfanne mit hohem Rand erhitzen.</p> <p>Nacheinander die Paprika- und Auberginenwürfel sowie die Zucchini leicht anbraten. Dann dieses Gemüse herausnehmen, die Champignons mit Zwiebelwürfeln und dem Knoblauch in einem weiteren Esslöffel Olivenöl anbraten, Tomatenmark hinzufügen und mit etwas Brühe ablöschen. Dann die Gemüsewürfel wieder hinzufügen. Passierte Tomaten angießen und alles für 10 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Minze waschen, Blätter vom Stiel zupfen und hacken. Die Minze zugeben. Das Ratatouille mit Gewürzen abschmecken.</p>
---	--