

Schnelle Ratatouille aus der Pfanne mit Baguette

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 rote Paprika
6 Champignons
1 Knoblauchzehe
1/2 Zucchini
1/2 Zweig(e) Rosmarin
1/2 Zweig(e) Thymian
1 Esslöffel Olivenöl
100 g gestückelte Tomaten
3 Esslöffel schwarze, entkernte Oliven
1 Baguette
Salz, Pfeffer

Spätestens seit Disney einem kleinen, felligen Küchenchef die Hauptrolle zuspilte, ist Ratatouille bei Klein und Groß DAS Gemüsegericht schlechthin. Aber auch ohne umfangreiches Zeichentrick-Wissen wirst du dich in den aromatischen Mix aus Paprika, Zucchini und Tomatensauce verlieben.

- 1 -

Paprika entkernen und zusammen mit Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons abbürsten

und vierteln.

- 2 -

Rosmarinnadeln und Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Oliven in Scheiben schneiden.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch in heißem Öl kurz anbraten. Paprika, Zucchini und Champignons hinzufügen und 3-4 Minuten anbraten. Gestückelte Tomaten, Oliven, Rosmarin und Thymian untermengen. Abgedeckt weitere 10 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Baguette servieren.