

Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

2 große Auberginen
2 große Zucchini
1 rote & 1 gelbe Paprika
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
2 Dosen geschälte Tomaten
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
2 TL Thymian
2 TL Oregano
3 TL frisch gehackter Rosmarin
1 Becher Gemüsebrühe
1 TL Zucker
1 Bio-Zitrone
Salz & Pfeffer



1. Aubergine & Zucchini waschen, putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Rosmarin waschen, kurz trocknen und die Nadeln fein hacken.
3. Öl im **Brilliance Antihaft-Topf** erhitzen. Zwiebeln und Paprika 4-5 Minuten andünsten, pfeffern & salzen.
 1. Knoblauch und übriges Gemüse hinzugeben und 4-5 Minuten mit anbraten. Pfeffern & salzen.
 2. Tomatenmark und Kräuter einrühren.
 3. Dosentomaten und Brühe hinzufügen und für ca. 15-20 Minuten einköcheln lassen und gelegentlich umrühren.
 4. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Da werden alle satt!

Brilliance Antihaft-Topf 7,6 Liter
#100735 | ~~185,- €~~
Vom 1.-31. Juli für nur 139,90 €



Auch perfekt für große Mengen Kartoffeln & Nudeln für herzhafte Grill-Salate oder ganze Maiskolben.