

Ratatouille

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kleine Zuchetti
- 1 Tomate
- 1/2 Aubergine
- Weisse / grüne Spargeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zucchini



Zubereitung:

Das Gemüse in feine Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl 2 Minuten dämpfen. Das Gemüse beifügen und ebenfalls 2 – 3 Minuten dämpfen. Die Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer zugedeckt im eigenen Saft weiter garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die mittelgrosse Zucchini in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und aushöhlen.

Im Dampf noch leicht knackig dämpfen.

Zuchettiröhre aufstellen und mit Ratatouille füllen.