

Ratatouille



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 -2	Zwiebel, rot	Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, Gemüse waschen und würfeln. Alles nacheinander einzeln anbraten, Zwiebel und Knoblauch zuletzt anbraten, Tomate zugeben, etwas Tomatenmark und Wasser zugeben, gut würzen, angebratenes Gemüse zugeben, mit dem Lorbeerblatt etwa 15 Minuten köcheln lassen.
1	Knoblauchzehe	
1	Zucchini	
1	Paprikaschote	
1 kl.	Aubergine	
1	Tomate, Tomatenmark	
2 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Lorbeerblatt, etwas Brühe	