



**Kneuss**  
helvetisch gut ☺



# Ratatouille

Rezept für 4 Personen, schnell in 30 Minuten zubereitet

## Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein schneiden
- 1 Knoblauchzehe, in feine Scheiben schneiden
- 1 Aubergine, in Würfeli schneiden
- je 1 Peperoni, rot und gelb, schälen und in Würfeli schneiden
- 1 mittelgrosse Zucchini, in Würfel schneiden
- 2 Tomaten, schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- 1 Pr Zucker oder Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Wer Lust hat wenig Thymian, Rosmarin, Salbei mitkochen

## Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen.

Die Zwiebel langsam andünsten, den Knoblauch beigegeben und weiterdünsten.

Auberginen dazu geben und kurz mitanziehen.

Anschliessend die Peperoni dazu geben, dann die Zucchini und ganz am Schluss die Tomatenwürfeli.

Alles gut abschmecken.

## Tipp

Das Ratatouille sollte leicht cremig aber nicht zu weich sein. Wer Lust hat, macht noch etwas Basilikum oder Petersilie dazu.

Etwas Currypulver gibt dem Ganzen etwas Pepp!