

## **Ratatouille mit Reis**

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 4 Portionen:

### **Zutaten:**

- 250 g Zucchini
- 250 g Aubergine
- 400 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- Kräuter der Provence (Basilikum, Thymian, Oregano, Rosmarin)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer
- 250 g Reis (z.B. Basmati)

### **Rezept:**

1. Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, putzen und in gleichgroße Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und würfeln. Paprikas halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4 – 5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, Tomatenmark und Kräuter einrühren und kurz andünsten. Gemüsebrühe nach und nach zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
3. Während das Ratatouille gart, den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Ratatouille abschmecken und mit dem Reis servieren.

Wer möchte, kann noch Feta über das Ratatouille geben. Statt dem Reis können auch Nudeln dazu gekocht werden oder es kann ganz klassisch mit Baguette serviert werden. Passt auch gut als Beilage zum Grillen.

### **Fazit:**

Schmeckt wunderbar. Kinder können bei allem helfen.