

REZEPTE VOM BIOLANDHOF MEYER-TOMS

RATATOUILLE

ZUTATEN

1,5 kg Tomaten
1 kg Zucchini
500 g Paprika, bunt
2 Chilischoten
1-2 Auberginen
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
Salz + Pfeffer + Paprikapulver
Balsamico
Oregano, Tymian und
Rosmarin

UND DAZU EIN SCHÖNES
GLAS ROTWEIN AUS
FRANKREICH 



ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in einem Topf in etwas Olivenöl glasig dünsten. Die in Stücke geschnittenen Tomaten zugeben und mit 1/2 l Wasser angießen. 30 Min. einkochen lassen.

Dann die in Stücke geschnittenen Paprika und Chilischoten hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Balsamico würzen. 10 Min. köcheln lassen.

Die in Stücke geschnittenen Zucchini und Auberginen zugeben und noch einmal 15 Min. köcheln lassen. Wenn das Gemüse bissfest ist, mit Oregano, Tymian und Rosmarin würzen.

