

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaunkreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Ratatouille

Zutaten:	Zubereitung:
<p>2 kg Frisches Gemüse der Saison Tomaten, Zucchini, Paprika, Auberginen, Sellerie, Möhren.....</p>	<p>Putzen, waschen, klein schneiden.</p>
<p>1 EL Öl 2 EL Tomatenmark Wenig Wasser</p>	<p>In einer großen Pfanne oder einem flachen Topf erhitzen, das Gemüse darin andünsten. Kurz mitdünsten Bei Bedarf angießen. Deckel auflegen und ca. 10 Minuten leicht köcheln.</p>
<p>Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Paprika, eine Prise Zimt 1 Schuss Essig oder Rotwein</p>	<p>Würzen, abschmecken.</p>
<p>Ratatouille schmeckt heiß zu Kartoffeln oder Reis. In Frankreich wird es aber auch oft kalt gegessen zusammen mit einem frischen Baguette und einem Glas Rotwein.</p>	

