



Rezept des Monats April 2024

Ratatouille mit Tomaten-Basilikumsauce

Zubereitungszeiten: je ca. 40 Minuten

Portionen: 4

Zutaten Ratatouille

- 150 g Paprika rot
- 150 g Paprika gelb
- 150 g Aubergine
- 150 g Zucchini
- 1 TL Basilikum getrocknet
- 1 TL Rosmarin getrocknet
- 5 g Salz
- 20 g Öl
- 200 g Tomatensauce (nach Rezept)

Zubereitung Ratatouille

1. Paprika, Aubergine, Zucchini waschen und in Würfel schneiden
2. Alles zusammen mit den Kräutern, Salz und Öl mischen
3. Gemüse bei 175°C, ca. 15-20 Minuten im Ofen garen
4. Gemüse mit der Tomatensauce mischen

Zutaten Tomaten-Basilikumsauce

- Etwas Öl
- 10 g Zwiebeln
- 20 g Tomatenmark
- 200 g geschälte Tomaten geschält in der Dose
- 1 Lorbeerblatt
- Etwas Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum
- 2 g Salz

Zubereitung Tomaten-Basilikumsauce

1. Zwiebeln im Öl glasig dünsten, Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen
2. Tomaten dazugeben und pürieren
3. Tomatensoße würzen und ca. 20-30 Minuten leicht köcheln lassen

*Kita Luna wünscht
guten Appetit!*