

Ratatouille (2 Portionen)**Zutaten:**

- 1/2 rote Paprika
- 100g Zucchini
- 100g Aubergine
- 3 EL Tomatenmark
- 1 kleine Tomate
- 1 Prise Zucker
- 1 Zwiebel
- Oregano & Thymiant

Zubereitung:

Tomate mit heißem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, abschrecken und häuten. Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden und in einen Beutel geben. Tomatenmark mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern und etwas Wasser glattrühren und ebenfalls in den Beutel geben. Ratalouille jetzt ca. 3-4 Minuten garen und vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.