



## Ratatouille

### Für 4 Personen

300 g Zucchini  
1 Aubergine (150 g)  
1 Gemüsezwiebel  
200 g Kirschtomaten  
2 Zweige Rosmarin  
9 Stängel Thymian  
800 g Tomaten  
(stückig aus der  
Dose)  
2 EL Oliven (schwarz)  
Salz  
frisch gemahlener  
Pfeffer

Zucchini und Aubergine putzen, abspülen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen und würfeln. Tomaten abspülen und halbieren.

Öl erhitzen, Aubergine 3 Min. anbraten. Zucchini und Zwiebel dazugeben und anbraten.

Kräuter abspülen, abzupfen, fein hacken und zugeben.

Kirsch- und Dosentomaten und Oliven zufügen und 5 - 8 Min. kochen.

Salzen, pfeffern und zum Hähnchen servieren.

**Tipp:** Schmeckt auch gut zu gegrilltem Fleisch.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

