



🕒 30 Min

🕒 40 Min



## Ratatouille

### Zutaten für 10 Kinderportionen:

- 250 g Zucchini
- 250 g Auberginen
- 500 g Tomaten
- 1 rote und gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- Frische Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum
- Salz, Pfeffer

### Dauer:

Zubereitung 30 Minuten

Kochzeit 40 Minuten

### Zubereitung:

Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen, klein schneiden. Knoblauch schälen, klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Paprika in Olivenöl kurz anbraten, restliches Gemüse dazugeben, mit etwa 200 ml Wasser aufgießen und leicht köcheln lassen. Kräuter klein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Variation:

Das Gemüse kann je nachdem, was im Garten reif ist, von der Menge variiert werden. Wer möchte, kann die Paprika und Tomaten schälen – so ist es für kleine Kinder



eventuell leichter zu essen. Dazu die Früchte für etwa 20 Sekunden in heißes Wasser tauchen, danach lässt sich die Haut abschälen.