

# Ratatouille aus der Pfanne

## Zutaten:

1 kleine Zucchini  
1 kleine Aubergine  
½ rote Paprika  
½ Zwiebel

Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Kräuter der Provence, ½ Zehe Knoblauch, Olivenöl

Milder Ajvar aus dem Glas

## Geräte:

1 Pfanne mit Deckel, 24 oder 28 cm

## Zubereitung:

Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Aubergine auch, evtl hier die Scheiben halbieren oder vierteln, leicht salzen und pfeffern. Zwiebel würfeln, Paprika grober würfeln. Knoblauch hacken.

½ Tasse Gemüsebrühe zubereiten (instant mit heißem Wasser).

1 EL Olivenöl in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze die Pfanne mit dem Gemüse auslegen, abwechselnd Zucchini und Auberginenscheiben. Mit den Zwiebelwürfeln und den Paprikawürfeln bestreuen, alles mit der heißen Brühe begießen, dann Knoblauch und Kräuter der Provence darüberstreuen, den Deckel auf die Pfanne setzen und bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten dünsten.

Beim **Servieren** ein Türrmchen auf den Teller setzen, eine Haube aus Ajvar aufsetzen.

Dazu passt als Fleisch einfach ein Schnitzel, ein Cordon Bleu, Zaziki etc. Nudeln oder Reis, Kartoffeln, egal..

Guten Appetit !