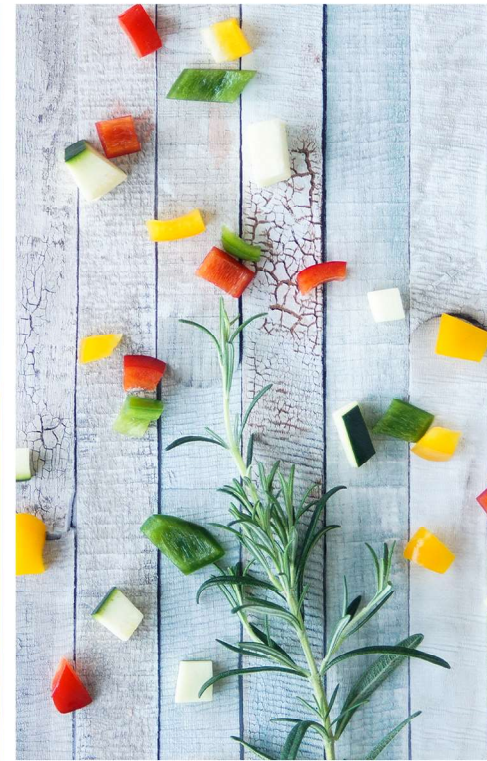




♡ Kartoffel-♡ Ratatouille



♡ Zutaten

- › 500 g Kartoffeln
- › 1/2 Zucchini
- › 1/2 gelbe Paprika
- › 1/2 rote Paprika
- › 1/2 grüne Paprika
- › 150 g Champignons
- › 1 kleine Zwiebel
- › 1 großer Zweig Rosmarin
- › 2 EL Olivenöl
- › 1 Knoblauchzehe
- › 400 g gehackte Tomaten
- › Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln und das Gemüse waschen. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit der Paprika und der Zucchini in mittelgroße Würfel schneiden. Die Champignons schälen und vierteln. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Den Rosmarinzweig von den Nadeln befreien und hacken. Die Kartoffeln in einem Topf in Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren und dann abschütten.

Jetzt in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel, Paprika, Zucchini und Champignons für ca. 10 Minuten anbraten. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten und den Knoblauch unter das Gemüse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach weiteren 3 Minuten die Kartoffeln und den Rosmarin zugeben und alles gut mischen. Eventuell nochmal abschmecken und mit einer Prise Zucker verfeinern.

