

Kartoffel-Ratatouille



Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln, festkochend

1 kleine Zucchini

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

150 g Champignons

400 g Tomaten, fein gehackt

1 rote Zwiebel

2 EL natives Olivenöl extra

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zucchini und die Paprika waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Die Champignons in Viertel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden.
2. Die Kartoffelwürfel in einem Topf mit wenig Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren, abschütten und beiseitestellen.
3. Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln, die Paprika und die Zucchini ca. 10 Minuten braten. Die Champignons kurz vor Ende ca. 5 Minuten mitbraten.
4. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden und mit den gehackten Tomaten in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach weiteren 3-4 Minuten die Kartoffeln und den Rosmarin zugeben und alles gut durchmischen.
5. Nach Belieben nochmals kräftig abschmecken und servieren.

Dazu evtl. Schwarzbrot und ein Pils oder Alt-Bier.

Guten Appetit!

Hinweis

Das Ratatouille kann je nach Geschmack auch mit etwas CUCINA NOBILE italienischem Essig (z.B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P.) abgeschmeckt werden.