

## Rezept der Woche: Ratatouille



### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- Öl
- evtl. Milch und Sauerrahm
- Pfeffer
- Salz

### Material:

- Pfanne
- Pfannenwender
- kleine Schüssel
- Messer
- Schneidebrett

1



Zwiebel, Knoblauchzehe und Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden.

2



Schneide das Ende der Frühlingszwiebel ab und entsorge es.

3



Schneide die Frühlingszwiebel in dünne Ringe.

4



Wasche und entkerne die Paprika.

5



Schneide die Paprika in kleine Stücke.

6



Wasche die Zucchini und entkerne sie.

7



Schneide die Zucchini in kleine Stücke.

8



Gib die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer in das aufgeheizte Öl in der Pfanne.

9



Gib nun auch die Zucchini und Paprika hinzu.

10



Würze das Ganze nach Belieben.

11



Du kannst auch noch etwas Sauerrahm hinzugeben.

12



Du kannst auch noch etwas Milch hinzugeben, wenn du möchtest.

Wir wünschen einen guten Appetit!

