

Rezept der Woche: Patisson-Ratatouille mit Nudeln

Zutaten:

- 2 TL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Kürbis
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 250g passierte Tomate
- 150ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Kräuter der Provence
- 150g Nudeln, bevorzugt Linguine oder Tagliatelle
- n.B. Parmesan

1. Die Zwiebeln sowie den Knoblauchhäuten und fein würfeln.
2. Das restliche Gemüse waschen, putzen, den Kürbis schälen und alles in mundgerechte, kleine Stücke schneiden oder würfeln.
3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten.
4. Das restliche Gemüse hinzufügen und ca. 3 Minuten schmoren.
5. Mit den passierten Tomaten ablöschen und das heiße Wasser hinzufügen.
6. Das Gemüse in der Soße bissfest garen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Zucker abschmecken.
7. Parallel die Nudeln in Salzwasser kochen.
8. Alles zusammen auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Wir wünschen guten Appetit!

