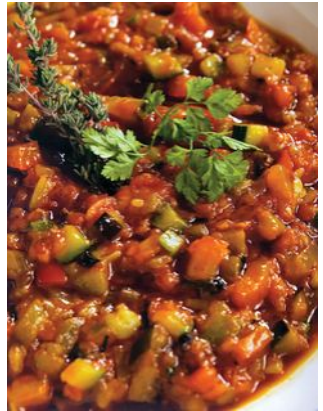


ZUCCHINI RATATOUILLE

Zutaten für 6 Personen

- 2 Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 4 reife Tomaten
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz



Zubereitung

Tomaten schälen und würfeln.

Zwiebeln und Zucchini schälen und in Würfel schneiden.

Paprika entkernen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln in einem Topf mit Öl einige Minuten anbraten.

Paprika hinzufügen und ca. 5 Minuten braten lassen.

Zucchini hinzugeben, einige Minuten braten lassen und die Tomaten hinzufügen.

Ca. 15 Minuten kochen lassen bis die Tomaten gekocht sind Zucker und Salz hinzugeben, aufkochen lassen und vom Feuer nehmen.