Rezept für Ratatouille

1 Zucchini,	
1 Aubergine,	
1-2 Paprika,	
8-9 kleine Tomaten	sowie
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	würfeln und in einer Pfanne mit
3 EL Olivenöl	zuerst die Zwiebel und nach und nach die Aubergine, Zucchini, Paprika sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Mit,
Salz und Pfeffer	würzen und klein gehackten frischen
Thymian	und
Rosmarin	zugeben. Etwa 10 Min. abgedeckt köcheln lassen und dann die Tomaten zufügen. Nach weiteren 10 Min. nochmals abschmecken und mit Reis und/ oder magerem Fleisch servieren.