

Ratatouille

Zutaten:

Bolognese (Rest vom Vortag)
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
½ Zwiebel, ½ Melanzani (Rest)
1 Paprika
1 Dose Bohnen
passierte Tomaten, Tomatenmark



Zubereitung:

2 Knoblauchzehen und die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen.

Tomatenmark und Bolognese dazugegeben und mit passierten Tomaten und etwas Wasser strecken.

Das geschnittene Gemüse beimengen und köcheln lassen bis es weich ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Kräutern garnieren - als Beilage passt Reis sehr gut dazu.