

Ratatouille-Suppe

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 200 g Aubergine, in dünne Scheiben geschnitten und geviertelt
- je 100 g rote und gelbe Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 200 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt / 2 Knoblauchzehen, in kleine Würfel schneiden
- 1 L Gemüsebrühe / einige Stängel Thymian
- 2 EL Olivenöl / 200 g geschälte Tomaten
- 1 TL gerebelte Kräuter / 1 TL Tomatenmark
- 1 Prise Paprikapulver edelsüss / Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Auberginen und Paprika hinzugeben und mitdünsten lassen. Brühe hinzugiessen, zum Kochen bringen und die Zutaten etwa 10 Minuten garen. Tomaten mit der Flüssigkeit, Zucchini, Kräuter und Thymianblättchen hinzufügen. Alle Zutaten wieder zum Kochen bringen. Den Eintopf weitere 5-10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Suppe mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer und Paprika abschmecken.

Einlage:

- Petersilie
- Schnittlauch

