

Spaghetti alla Ratatouille

Für 4 Portionen

1 Aubergine	1 Zucchini	1 Tomate
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 EL Rapsöl	2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	1 TL Kräuter der Provence	500 g Spaghetti
25 g Basilikum	100 g Parmesan	

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse darin 5 Minuten hellbraun braten.

Tomatenmark kurz mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, 250 ml Wasser zugeben und 10 Minuten schmoren.

Inzwischen Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Parmesan reiben. Spaghetti in ein Sieb abgießen und 100 ml vom Kochwasser auffangen.

Spaghetti und Kochwasser unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum und Parmesan bestreut servieren.

NN am 24. Februar 2026