



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Ratatouille**

Zubereitung: Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch zerkleinern. Alle Zutaten in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Salz, Pfeffer, Tabasco und TK-Kräutern würzen. Ketchup und Tomatenmark unterrühren und garen.

Garen: universal 100 Grad bei: 16 - 18 min Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken!

Zubereitungszeit: ca. 30  
Minuten

**Zutaten: 2 Paprikaschote(n)  
(rot, gelb, grün), 1  
Aubergine(n) (ca. 250 g), 1  
Zucchini (ca. 250 g), 250 g  
Tomate(n), 1 Zwiebel(n), 2  
Knoblauchzehe(n), Salz und  
Pfeffer, Tabasco, Kräuter der  
Provence , 100 g  
Tomatenketchup, 2 EL  
Tomatenmark**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

