



Pilz-Ratatouille (2 Portionen)

<p><u>Zutaten</u></p> <p>200 g Champignons 200 g Austernpilze 2 Tomaten 1 mittlere Zucchini 1 Paprika 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 TL Majoran (getrocknet) 1 TL Thymian (getrocknet) 1 TL Petersilie (TK) Salz, Pfeffer</p>	<p><u>Werkzeug</u></p> <p>1 Auflaufform 1 Schneidbrett 1 Gemüsemesser 1 Schöpfkelle Löffel u. ä. zum umrühren und portionieren</p>	 
<p><u>Zubereitung</u></p> <p>Zubereitung</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pilze putzen, Tomaten und Zucchini waschen.2. Ofen auf 200° vorheizen3. Pilze, Tomate und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln oder hacken.4. Alle Zutaten in die Auflaufform geben, leicht salzen und pfeffern und mit den getrockneten Gewürzen vermischen.5. Auflaufform ca. 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, zwei- oder dreimal umrühren.6. Vor dem servieren etwas Petersilie drüber streuen.7. Happa Happa <p><u>Tipp</u></p> <p>Gewürze und Kräuter kannst du natürlich nach Gusto variieren.</p> <p>Statt Zucchini kannst du beispielsweise auch Aubergine benutzen. Oder auch andere Pilzsorten wie Pfifferlinge, Seitlinge, Shiitake.</p>		