
RATATOUILLE

<i>1 Aubergine</i>	in Scheiben schneiden, kräftig salzen und in einen Seihler legen (mind. 30 Minuten).
<i>1 Knoblauchzehe</i>	in einen großen Topf in etwas heißes Olivenöl pressen.
<i>1 Zwiebel</i>	kleinschneiden und zusammen mit dem Knoblauch anbraten.
<i>2 Paprika</i> <i>1 große Zucchini</i> <i>ein paar Champignons</i>	in Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben und leicht anbraten. Die Auberginenscheiben nach und nach in einer Pfanne braten bis sie sich bräunen. Dabei den Saft herauspressen. Die Auberginen zu dem restlichen Gemüse geben.
<i>1 Dose Tomaten</i> <i>1 Tetrapack Tomatenpüree</i>	zu dem Gemüse geben. Köcheln lassen. Mit
<i>3-4 Lorbeerblätter</i> <i>1 TL Marmite (oder Brühe)</i> <i>2 TL Sojasauce</i> <i>Rosmarin (frisch)</i> <i>Thymian (frisch)</i>	würzen. Mindestens 30-40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit
<i>Kräuter der Provence</i> <i>Salz</i> <i>Pfeffer</i>	abschmecken