

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **G'mischt's G'müas** **(Ratatouille für 4 Personen)**

- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Ketchup
- 0,1 l Tomatensoße
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Rosmarin, Thymian, Olivenöl

Das Gemüse putzen und einzeln fein würfeln. Die Zwiebel in einer großen Pfanne in Olivenöl glasig schwitzen. Die Paprika zufügen und mit wenig Farbe anbraten. Jetzt die Zucchini dazugeben und ebenfalls Farbe nehmen lassen. Zuallerletzt den Knoblauch in die Pfanne geben und ohne Farbe nehmen zu lassen mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, wenig Zucker und den fein gehackten Kräutern würzen. Mit der Tomatensoße und dem Ketchup aufgiessen, einmal kräftig durchkochen lassen und vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen und später nochmals nach schmecken.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)