



MINISTRONE MIT RATATOUILLE-GEMÜSE

Zutaten:

- 2 Karotten
- 2 gehäutete und entkernte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- ½ kg Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- 80ml Olivenöl
- 1 Glas Lacroix Gemüsebrühe von Gourmet Flamand
- 2 EL Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in Stifte schneiden. Tomaten würfeln würfeln. Das übrige Gemüse waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem klein gehackten Knoblauch darin goldgelb werden lassen. Den Ketchup mit anbraten. Ca. 1l Wasser aufgießen, den Fond dazu gießen und aufkochen. Anschließend das Gemüse bis auf die Tomaten hineingeben. Bei niedriger Flamme etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen. Zur Halbzeit die Tomaten dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.