

# Gemüseragout

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten**

## Zutaten

2 Stk. Zwiebel  
2 Stk. Knoblauch  
4 Stk. Bunter Paprika  
4 Stk. Zucchini  
400 g Tomaten  
Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Öl

## Zubereitung

1.  
Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Zucchini und Paprika waschen und grob würfelig schneiden.
2.  
In einer Pfanne mit Öl wird der Zwiebel angeröstet. Zucchini sowie der Paprika wird dazu gegeben. Alles gut rösten.
3.  
Nun gibt man die gewaschenen und in Würfel geschnittenen Tomaten dazu.
4.  
Würzen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano und Basilikum.
5.  
Bei kleiner Stufe lässt man das Ragout 15 Minuten kochen.
6.  
Mit frischen Brot servieren.