

## Rezept

### Schnelles Ratatouille mit Rosenkohl und Minze

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten



#### Zutaten

- 1 Aubergine
- 2 Möhren
- 1 EL iglo Knoblauch-Duo**
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Curry
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Packung (à 500 g) iglo Rosenkohl in Rahm**
- Je 1 EL Tomatenmark und Ajvar (pikant-scharfe Paprikapaste)
- 4 Stiele Minze

#### Zubereitung

1. Aubergine putzen, waschen und würfeln. Möhren schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aubergine, Möhren und Knoblauch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zimt würzen.
2. **iglo Rosenkohl in Rahm** zur Pfanne geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Tomatenmark und Ajvar unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minze waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Ratatouille anrichten. Mit Minze garnieren. Dazu schmeckt Basmatireis.

Pro Portion ca. 710 kJ, 170 kcal