

## KARTOFFEL-RATATOUILLE

**1 Zucchini (ca. 250 g)**  
**1 rote Paprikaschote**  
**½ Aubergine**  
**3 Zwiebeln**  
**3 Knoblauchzehen**  
**750 g festkochende Kartoffeln**  
**6 EL Olivenöl**  
**2 Zweige Rosmarin**  
**1 Bund Thymian**  
**Salz, Pfeffer**  
**½ TL Paprikapulver scharf**  
**250 g Tomaten**  
**150 g Schafskäse**

Das Gemüse putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In 3 EL heißem Öl unter gelegentlichem Wenden 15-20 Min. braten. Vorbereitetes Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch im übrigen heißen Öl ca. 10 Min. braten. Mit abgezupften Rosmarinnadeln, Thymianblättchen, Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomaten waschen, entkernen, würfeln und unterheben. 1 Min. erwärmen, mit den Kartoffelwürfeln mischen und mit geriebenem Schafskäse bestreuen.

Guten Appetit!