

# Ratatouille mit Reis und Zucchini Puffer

## Rezept für 2 Personen



### Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Gemüsepaprika
- 0,5 Liter Tomatensaft
- 2 EL Kräuter der Provence
- 1 Prise Salz
- 1 TL Paprika

### Zubereitung:

Das Gemüse in ca. 5 mm Stücke schneiden und in einem Topf in etwas Öl anbraten. Tomatensaft, Kräuter der Provence, 1 TL Paprika und etwas Salz zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen.

Reis in der dreifachen Menge Salzwasser garen.

Zucchini raspel, in einem Tuch trocken drücken, Salz und Muskat zugeben. Dann in Kugeln formen, in der Pfanne flach drücken und mit etwas Öl ausbraten.