



EILEEN KUHN
MITARBEITERIN IM dm-MARKT
IN KARLSRUHE

„Wer das Ratatouille noch
würziger mag, kann nach
Belieben Knoblauch beifügen.
Wichtig ist, den Knoblauch nicht
zu stark zu erhitzen, da er
sonst bitter schmecken kann.“

vegan &
laktosefrei

PRO PORTION: 2.860 kJ (680 kcal)
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 25 Min.
SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
REICHT FÜR 4 Personen

Herbstliches Ratatouille

MIT BUTTERNUTKÜRBIS



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 500 g Butternutkürbis
- 2 große Zucchini
- 2 Packungen
(à 250 g) dmBio
Tortellini Gemüse*
- dmBio Kräutersalz*
- 2 EL dmBio Bratöl*
- 400 ml dmBio
Gemüsebrühe*
- 2 Dosen (à 400 g) dmBio
Tomatenstücke natur*
- 1 Glas (350 g) dmBio
Kalamon Oliven ohne
Stein*



Haben Sie das Rezept
ausprobiert? Posten Sie das
Bild auf Instagram unter
dem Hashtag #alverderezept!

Zubereitung

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. **Kürbis** waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. **Zucchini** waschen, putzen, vierteln und schräg in Stücke schneiden.

Tortellini in leicht siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen. **Öl** in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini und Kürbis darin etwa fünf Minuten anbraten. Zwiebel zugeben und eine Minute mitbraten. **Gemüsebrühe** und **Tomaten** zugeben. Aufkochen und fünf Minuten köcheln.

Tortellini abgießen. **Oliven** abtropfen. Beides zum Gemüse geben und zwei Minuten weiter köcheln. Mit **Kräutersalz** und **Pfeffer** abschmecken. Ratatouille auf Tellern anrichten und nach Belieben mit **Oregano** garnieren. ☺

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 2 Packungen (à 250 g)
dmBio Tortellini Gemüse*
- dmBio Kräutersalz*
- 2 EL dmBio Bratöl*
- 400 ml dmBio Gemüsebrühe*

- 2 Dosen (à 400 g)
dmBio Tomatenstücke natur*
- 1 Glas (350 g) dmBio Kalamon
Oliven ohne Stein*
- dmBio schwarzen Pfeffer*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 1 Zwiebel
- 500 g Butternutkürbis
- 2 große Zucchini
- nach Belieben Oregano
zum Garnieren