



## Salat:

### Ratatouille-Salat mit geriebenen Tomaten

2 Auberginen  
250 g Zucchini  
Salz  
1 gelbe und 1 rote Paprikaschote  
3 Fleischtomaten  
6 EL Olivenöl  
3 EL Weißweinessig  
1 EL gehackter Basilikum  
Pfeffer  
Prise Zucker

#### Zubereitung:

Auberginen und Zucchini in feine Scheiben schneiden, die Auberginen ausbreiten und salzen und alles in einer geölten Grillpfanne von jeder Seite grillen. Paprika in Streifen schneiden und ebenfalls in der Pfanne grillen.

Die Tomaten auf einer Kastenreibe in eine Schüssel reiben. Salz, Zucker, Pfeffer, Öl und Essig dazugeben und Basilikum untermischen.

Das Gemüse auf einem Teller schichtweise abwechselnd anrichten und mit dem Tomaten-Dressing nappieren.