



### ZUTATEN (Menge für 2 Personen)

- ½ kleine Aubergine
- ½ kleine Zucchini
- ½ Paprika
- ½ Zwiebel
- 6 Kirschtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Kräuter der Provence
- Salz, Pfeffer
- 200 g Hackfleisch
- 10 g Parmesan, gerieben (laktosefrei)
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ Dose Tomaten, stückig (200 g)
- 2 Pck. KOMEKO Spaghetti**



### ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen. Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Das gesamte Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl, 1 TL Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.
2. Das Hackfleisch in der Pfanne gut anbraten. Den geriebenen Parmesan, Knoblauchpulver, 1 TL Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer hinzufügen und verrühren. Die Tomaten dazugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen die KOMEKO Spaghetti zubereiten: 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen und danach abgießen. Die Spaghetti zusammen mit dem Ratatouille Gemüse und der Bolognese servieren.

