



## Kürbis-Ratatouille mit Cashewkernen

Rezept für 4 Personen

- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel feingehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 farbige Peperoni klein gewürfelt
- 1 Zucchini in Scheiben
- 500g Kürbisfleisch (Butternut) gewürfelt
- 4 Tomaten ohne Haut und Stielansatz  
in Scheiben
- Gewürze:  
Meersalz, Pfeffer, 1 EL Provencekräuter
- 100g Cashewkerne
- Schwarze Oliven

Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl dünsten. Peperoni, Zucchini, Kürbis und Tomaten dazugeben. 5 Minuten dünsten. Auf kleinem Feuer zugedeckt 15 Minuten garen. Würzen.

Cashewkerne und Oliven unter Ratatouille rühren und servieren.