

# Kalkunschnitzel med Ratatouille

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Kalkunschnitzler
2 stk	Auberginer
1 stk	Squash
2 stk	Peberfrugter
1 ds	Hakkede tomater, øko
4 tsk	Krydderimix (Oregano & Timian)
4 fed	Hvidløg
2 stk	Løg

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber
1 spsk	Vineddike
1 tsk	Sukker (tsk)

## Tilberedning:

Krydr kødet med halvdelen af krydderimixen, salt og peber. Lad det trække 10 minutter før du steger dem i lidt fedtstof i ca. 3-4 minutter på hver side.

Pil og snit løg i fine både.

Hvidløget snittes i fine tern. Varm lidt olie i en gryde. Tilsæt løg, hvidløg og steg til de er gyldne. Tilsæt salt for at give lidt smag.

Rens og skær aubergine, squash og peberfrugt i tern af ca. 2,5 cm.

Varm lidt olie i en stor sautérpande eller gryde og steg grøntsagerne i ca. 5 minutter til de er gyldne. Det kan være nødvendigt at gøre det af flere gange for at grøntsagerne ikke koger.

Tilsæt de stegte løg til grøntsagerne sammen med dåsetomaterne, salt, friskværnet peber, resten af krydderimixen, vineddike og evt. lidt vand.

Lad saucen simre i ca. 10-15 minutter. Smag den til med salt, peber og evt. lidt sukker.

Servér kalkunschnitzel med ratatouille.

Velbekomme.