

Beilageneintopf: Zucchini mit Tomaten von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

3 cl Öl	in Pfanne geben
2.0 Stück Knoblauchzehen	
50 g Zwiebeln	klein schneiden, andämpfen
300 g Tomaten	in grobe Stücke schneiden, mitdämpfen
4.0 Stück Zucchini	in mundgerechte Stücke schneiden, kurz mitdämpfen
3.0 g Basilikum	
3.0 g Majoran	
3.0 g Thymian	
3.0 g Paprika	
10 g Bouillion	in ca. 1 dl Wasser auflösen, ev. mit etwas Weisswein ergänzen, ablöschen
	Eintopf zugedeckt auf kleiner Stufe weiter dämpfen Dämpfzeit ca. 20 Minuten
2 cl Weisswein	
1.0 g Pfeffer	mit Pfeffer und Salz abschmecken
1.0 g Salz	

dazu Reibkäse servieren