

Ratatouille von Elan

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Basilikum

| | |
|------------------------------|--|
| 150 g Tomaten (getrocknet) | |
| 150 g Oliven | |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 1.0 Liter Bouillon (flüssig) | Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen |
| 150 g Zwiebel | |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen |
| 375 g Auberginen (g) | |
| 375 g Pepperoni (g) | |
| 375 g Tomaten | |
| 375 g Zucchini (g) | Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen |