

Ratatouille mit Reis von Helena W.

Mengen für 10 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

3 cl Öl	in Pfanne geben
4.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 g Basilikum	
3.0 g Majoran	
3.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
50 g Zwiebeln	
300 g Tomaten	
4.0 Stück Zucchini	
3.0 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
3.0 g Salz	
3.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten
150 g Reibkäse	
800 g Basmatireis	

dazu Reibkäse servieren