

## Ratatouille vom Grill

### Zutaten für 2-3 Personen

|     |    |  |   |
|-----|----|--|---|
| 3   |    | Zucchini                                       |   |
| 3   |    | Staudentomaten                                 | Haut abziehen   |
| 3-4 |    | Kartoffeln, mittel                             |   |
| 1   |    | Peperoni, rot                                  |   |
| 3   |    | Frühlingszwiebeln mit etwas Grün               | Alle Zutaten in 1 cm grosse Würfel schneiden, in Alu-Schale (15 x 22 cm) geben                    |
| 2-3 |    | Knoblauchzehen                                 | Halbieren, in Scheibchen schneiden, zu Gemüse geben   |
| 1   | EL | Ital. Kräutermischung<br>Pfeffer, Chili a.d.M. |   |
| 2   | TL | Hühnerbouillon Konz.                           | Zutaten unter Gemüse geben  |
| ½   | dl | Weisswein                                      | Beigeben, Schale mit Kartondeckel verschliessen<br>Auf dem Grill bei ca. 180°C etwa 30 Min. garen |
|     |    | Salz, Pfeffer a.d.M.                           | Abschmecken   |