

# Ratatouille

von Simu

Mengen für 20 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

6 cl Öl	in Pfanne geben
8.0 Stück Knoblauchzehen	
6.0 g Basilikum	
6.0 g Majoran	
6.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
100 g Zwiebeln	
600 g Tomaten	
8.0 Stück Zucchini	
6.0 Stück Pepperoni	
4.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
6.0 g Salz	
6.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren