

## Ratatouille von Simu

Mengen für 22 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 6.6 cl Öl                | in Pfanne geben   |
| 8.8 Stück Knoblauchzehen |   |
| 6.6 g Basilikum          |   |
| 6.6 g Majoran            |   |
| 6.6 g Thymian            | schneiden, zugeben, anbraten  |
| 110 g Zwiebeln           |   |
| 660 g Tomaten            |   |
| 8.8 Stück Zucchini       |   |
| 6.6 Stück Pepperoni      |   |
| 4.4 Stück Auberginen     | vorbereiten, schneiden, beifügen  |
| 6.6 g Salz               |   |
| 6.6 g Paprika            | würzen, zudecken<br>Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt.<br>Auf kleiner Stufe dämpfen<br>Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten |

dazu Reibkäse servieren