

Ratatouille

von Simu

Mengen für 29 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

8.7 cl Öl	in Pfanne geben
11.6 Stück Knoblauchzehen	
8.7 g Basilikum	
8.7 g Majoran	
8.7 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
145 g Zwiebeln	
870 g Tomaten	
11.6 Stück Zucchini	
8.7 Stück Pepperoni	
5.8 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
8.7 g Salz	
8.7 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren