

Ratatouille

von Simu

Mengen für 40 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

1.2 dl Öl	in Pfanne geben
16 Stück Knoblauchzehen	
12 g Basilikum	
12 g Majoran	
12 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
200 g Zwiebeln	
1.2 kg Tomaten	
16 Stück Zucchini	
12 Stück Pepperoni	
8.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
12 g Salz	
12 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren