Ratatouille von Simu

Mengen für 54 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

1.62 dl Öl	in Pfanne geben
21.6 Stück Knoblauchzehen	
16.2 g Basilikum	
16.2 g Majoran	
16.2 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
270 g Zwiebeln	
1.62 kg Tomaten	
21.6 Stück Zucchetti	
16.2 Stück Pepperoni	
10.8 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
16.2 g Salz	
16.2 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren