Ratatouille von Simu

Mengen für 90 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

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

dazu Reibkäse servieren