

Ratatouille

von Simu

Mengen für 90 Personen

Gemüse Eintopf. 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 Zucchini | |
| 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