

# Ratatouille als Beilage von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite: 105

Gewürze: Paprika, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Salz, Cayenne Pfeffer, Ital. Kräutermischung

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 50 g Butter               | erhitzen  |
| 2.0 Stück Zwiebeln        | fein Hacken und dünsten   |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen  | fein Hacken und dünsten   |
| 1.5 kg Gemüse nach Wahl   | Rote, gelbe, grüne Peperoni, Aubergine, Zucchini, Zwiebel           |
| 10 Stück Tomaten          | (oder 600g Pelati / 10 Personen) in Würfel schneiden und mitdämpfen |
| 30 g Tomatenpuree         |   |
| 2.0 dl Bouillon (flüssig) | bei Bedarf zugeben  |
| 20 g Herbes de Provence   | dazugeben und abschmecken   |

Gewicht: 445g / Portion