Ratatouille als Beilage von Michèle Fischer

Mengen für 25 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite: 105

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

125 g Butter	erhitzen
5.0 Stück Zwiebeln	fein Hacken und dünsten
10 Stück Knoblauchzehen	fein Hacken und dünsten
3.75 kg Gemüse nach Wahl	Rote, gelbe, grüne Peperoni, Aubergine, Zucchetti, Zwiebel
25 Stück Tomaten	(oder 600g Pelati / 10 Personen) in Würfel schneiden und mitdämpfen
75 g Tomatenpuree	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	bei Bedarf zugeben
50 g Herbes de Provence	dazugeben und abschmecken

Gewicht: 445g / Portion