

# Ratatouille als Beilage

von Michèle Fischer

Mengen für 27 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite: 105

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

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 135 g Butter              | erhitzen  |
| 5.4 Stück Zwiebeln        | fein Hacken und dünsten   |
| 10.8 Stück Knoblauchzehen | fein Hacken und dünsten   |
| 4.05 kg Gemüse nach Wahl  | Rote, gelbe, grüne Peperoni, Aubergine, Zucchini, Zwiebel           |
| 27 Stück Tomaten          | (oder 600g Pelati / 10 Personen) in Würfel schneiden und mitdämpfen |
| 81 g Tomatenpuree         |   |
| 5.4 dl Bouillon (flüssig) | bei Bedarf zugeben  |
| 54 g Herbes de Provence   | dazugeben und abschmecken   |

Gewicht: 445g / Portion