

Ratatouille

von yvonne

Mengen für 10 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite: 105

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

2.0 kg Gemüse nach Wahl	Rote, gelbe, grüne Peperoni, Aubergine, Zucchini, Zwiebel
* 3 g Knoblauchzehen	fein Hacken und dünsten
600 g Tomaten	(oder 600g Pelati / 10 Personen) in Würfel schneiden und mitdämpfen
30 g Tomatenpuree	
20 g Herbes de Provence	dazugeben und abschmecken
266 g weisse Bohnen	über Nacht einweichen, kochen, dazugeben
1.333 kg Nudeln	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Gewicht: 445g / Portion