

Ratatouille (mit Gewicht) von Roman Müller

Mengen für 30 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

9 cl Öl	in Pfanne geben
300 g Zwiebeln	
12 Stück Knoblauchzehen	
9.0 g Basilikum	
9.0 g Majoran	
9.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
1.5 kg Zucchini (g)	
1200 kg Pepperoni (g)	
1.2 kg Auberginen (g)	Zucchini, Pepperoni und Auberginen anbraten.
1.8 kg gehackte Tomaten	beigeben
9.0 g Salz	
9.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten