

# 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)	
1.2 kg Pepperoni (g)	
1.2 kg Auberginen (g)	Zucchini, Pepperoni und Auberginen anbraten.
6.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
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