

Ratatouille mit Reis von Anouk Vonderach

Mengen für 10 Personen

| 1.8 kg Basmatireis | |
|--------------------------|---|
| 6.0 EL Butter | |
| 3.0 Stück Zwiebeln | gehackt Zwiebeln in Butter dünsten. |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | gehackt |
| 9.0 Stück Pepperoni | in Würfeln |
| 3.0 Stück Auberginen | in Würfeln |
| 3.0 Stück Zucchetti | in würfeln Knoblauch, Peperoni, Aubergine und Zucchetti beifügen und mitdünsten. |
| 6.0 Stück Tomaten | in Würfeln |
| 20 g Tomatenmark | Tomaten und Tomatenpüree beifügen und 5 Minuten unter starkem Rühren dünsten. |
| * 5 g Salz | |
| 5.0 g Pfeffer | |
| 10 g Rosmarin | gehackt Mit Salz Pfeffer und Rosmarin abschmecken |

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