

Ratatouille von Simu

Mengen für 22 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

6.6 cl Öl	in Pfanne geben
8.8 Stück Knoblauchzehen	
6.6 g Basilikum	
6.6 g Majoran	
6.6 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
110 g Zwiebeln	
660 g Tomaten	
8.8 Stück Zucchini	
6.6 Stück Pepperoni	
4.4 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
6.6 g Salz	
6.6 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren