Ratatouille von Simu

Mengen für 25 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

7.5 cl Öl	in Pfanne geben
10 Stück Knoblauchzehen	
7.5 g Basilikum	
7.5 g Majoran	
7.5 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
125 g Zwiebeln	
750 g Tomaten	
10 Stück Zucchetti	
7.5 Stück Pepperoni	
5.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
7.5 g Salz	
7.5 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren