

Ratatouille

von Simu

Mengen für 31 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

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

dazu Reibkäse servieren