

# Ratatouille

von Simu

Mengen für 35 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

1.05 dl Öl	in Pfanne geben
14 Stück Knoblauchzehen	
10.5 g Basilikum	
10.5 g Majoran	
10.5 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
175 g Zwiebeln	
1.05 kg Tomaten	
14 Stück Zucchini	
10.5 Stück Pepperoni	
7.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
10.5 g Salz	
10.5 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren