Ratatouille von Simu

Mengen für 53 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

1.59 dl Öl	in Pfanne geben
21.2 Stück Knoblauchzehen	
15.9 g Basilikum	
15.9 g Majoran	
15.9 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
265 g Zwiebeln	
1.59 kg Tomaten	
21.2 Stück Zucchetti	
15.9 Stück Pepperoni	
10.6 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
15.9 g Salz	
15.9 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren