

Ratatouille

von Simu

Mengen für 60 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

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

dazu Reibkäse servieren