

## Ratatouille von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

500 g Zwiebel	
17.5 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
1.5 kg Auberginen (g)	
1.25 kg Zucchini (g)	
1.5 kg Pepperoni (g)	
2.0 kg Tomaten	
2.5 dl Olivenöl	
250 g Tomatenpuree	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
12.5 g Rosmarin	Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Gemüse waschen und in gleich grosse Stücke schneiden (ca. 1 1/2 cm). Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Alles Gemüse bis auf die Tomaten in die Pfanne geben und andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Dann die Tomaten und die Bouillon dazugeben und bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken und zum Ratatouille geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.