



Ratatouille

von Balu

Mengen für 10 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

	3 cl Öl	in Pfanne geben
4.0 Stück Knoblauchzehen		
3.0 g Basilikum		
3.0 g Majoran		
3.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten	
50 g Zwiebeln		
300 g Tomaten		
6.0 Stück Zucchini	5kg	
6.0 Stück Pepperoni	5kg	
1.0 Stück Auberginen	370g vorbereiten, schneiden, beifügen	
3.0 g Salz		
3.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten	

dazu Reibkäse servieren