



Ratatouille

von Becca Lager

Mengen für 10 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

3.6 dl Öl	in Pfanne geben
48 Stück Knoblauchzehen	
36 g Basilikum	
36 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
600 g Zwiebeln	
3.6 kg Tomaten	
13 kg Zucchini (g)	
36 Stück Pepperoni	
4.8 kg Rüebli	
2.4 kg Auberginen (g)	
40 g Salz	
36 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren