

# Ratatouille als Beilage

von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite: 105

Gewürze: Oregano, Ital. Kräutermischung, Rosmarin, Paprika, Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer

50 g Butter	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	fein Hacken und dünsten
4.0 Stück Knoblauchzehen	fein Hacken und dünsten
1.5 kg Gemüse nach Wahl	Rote, gelbe, grüne Peperoni, Aubergine, Zucchini, Zwiebel
10 Stück Tomaten	(oder 600g Pelati / 10 Personen) in Würfel schneiden und mitdämpfen
30 g Tomatenpuree	
2.0 dl Bouillon (flüssig)	bei Bedarf zugeben
20 g Herbes de Provence	dazugeben und abschmecken

Gewicht: 445g / Portion