Ratatouille als Beilage von Michèle Fischer

Mengen für 27 Personen

Quelle: "Kochen im Klassen- und Ferienlager"

Seite: 105

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

135 g Butter	erhitzen
5.4 Stück Zwiebeln	fein Hacken und dünsten
10.8 Stück Knoblauchzehen	fein Hacken und dünsten
4.05 kg Gemüse nach Wahl	Rote, gelbe, grüne Peperoni, Aubergine, Zucchetti, Zwiebel
27 Stück Tomaten	(oder 600g Pelati / 10 Personen) in Würfel schneiden und mitdämpfen
81 g Tomatenpuree	
5.4 dl Bouillon (flüssig)	bei Bedarf zugeben
54 g Herbes de Provence	dazugeben und abschmecken

Gewicht: 445g / Portion