



Ratatouille

von Becca Lager

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 Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
3.0 g Majoran	
50 g Zwiebeln	
300 g Tomaten	
1.08 kg Zucchini (g)	
3.0 Stück Pepperoni	
400 g Rüebli	
200 g Auberginen (g)	
3.3 g Salz	
3.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten
125 g Reibkäse	

dazu Reibkäse (Gruyère, Parmesan) servieren