

Ratatouille mit Reis

von Helena W.

Mengen für 30 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

9 cl Öl	in Pfanne geben
12 Stück Knoblauchzehen	
9.0 g Basilikum	
9.0 g Majoran	
9.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
150 g Zwiebeln	
900 g Tomaten	
12 Stück Zucchini	
9.0 Stück Pepperoni	
6.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
9.0 g Salz	
9.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten
450 g Reibkäse	
2.4 kg Basmatireis	

dazu Reibkäse servieren