

Couscous mit geröstetem Gemüse und Paneer Käse

von C P

Mengen für 45 Personen

Couscous mit geröstetem Gemüse und Paneer Käse und eine Kräuter-Sauerrahm Sauce

(Harissa) und linsen beifügen

mit buillon ablöschen

zitronensaft dazugeben

couscous dazugeben, auf kleinem feuer köcheln lassen bis keine flüssigkeit mehr vorhanden ist

abschmecken

wüzen und haloumni dazugeben

Tags: Einfach

Gewürze: Salz

180 g Tomaten (getrocknet)

900 g Frühlingszwiebeln

1.8 kg Paneer

450 g Zwiebeln

4.5 kg Blumenkohl

1.8 kg rote Linsen

2.7 kg Couscous

1.13 kg Wirz

9 cl Zitronensaft

1.8 kg Rüebli

67.5 g Bouillion

rote linsen nach rezept kochen

gemüse rüsten und in feine scheiben schneiden

zwiebeln und gemüse andünsten

mit würz mix würzen

getrocknete tomaten beifügen

harissa und