

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Pfeffer, Salz, Basilikum

1.3 kg Couscous	
2.6 Liter Bouillon (flüssig)	Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen
390 g Zwiebel	
7.8 Stück Knoblauchzehen	Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen
975 g Auberginen (g)	
975 g Pepperoni (g)	
975 g Tomaten	
975 g Zucchini (g)	Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen