

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Basilikum

| | |
|------------------------------|--|
| 2.25 kg Couscous | |
| 4.5 Liter Bouillon (flüssig) | Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen |
| 675 g Zwiebel | |
| 13.5 Stück Knoblauchzehen | Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen |
| 1.69 kg Auberginen (g) | |
| 1.69 kg Pepperoni (g) | |
| 1.69 kg Tomaten | |
| 1.69 kg Zucchini (g) | Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen |