

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 55 Personen

Gewürze: Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer, Thymian

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