Couscous & Ratatouille von Raymond Wiedmer

Mengen für 34 Personen

Gewürze: Salz, Thymian, Oregano, Basilikum, Pfeffer

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