

# Couscous & Ratatouille von Raymond Wiedmer

Mengen für 43 Personen

Gewürze: Salz, Basilikum, Oregano, Thymian, Pfeffer

2.15 kg Couscous

4.3 Liter Bouillon (flüssig) Aufkochen, über Couscous giessen  
Zugedeckt ca. 5min quellen lassen

645 g Zwiebel

12.9 Stück Knoblauchzehen Öl oder Butter in Pfanne geben  
Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden,  
beifügen

1.61 kg Auberginen (g)

1.61 kg Pepperoni (g)

1.61 kg Zucchini (g) Gemüse in Stücke schneiden, zugeben  
Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen