

Mariniertes Grillgemüse von Sidi

Mengen für 23 Personen

6.9 Stück Pepperoni	
4.6 Stück Zucchini	
6.9 kg Zwiebel	
920 g Frische Champignons	
2.3 Stück Auberginen	in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden
690 g Tomatenmark	
3.45 dl Sojasauce	
5.06 dl Olivenöl	
5.75 cl Zitronensaft	
57.5 g Honig	Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
23 Stück Knoblauchzehen	Die Hälfte der Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden und ebenfalls unterrühren. Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Gemüse mit der Marinade bepinseln und einige Stunden ziehen lassen.