

Mariniertes Grillgemüse von Sidi

Mengen für 30 Personen

| | |
|----------------------------|--|
| 9.0 Stück Pepperoni | |
| 6.0 Stück Zucchini | |
| 9.0 kg Zwiebel | |
| 1.2 kg Frische Champignons | |
| 3.0 Stück Auberginen | in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden |
| 900 g Tomatenmark | |
| 4.5 dl Sojasauce | |
| 6.6 dl Olivenöl | |
| 7.5 cl Zitronensaft | |
| 75 g Honig | Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren. |
| 30 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. |