

Mariniertes Grillgemüse von Sidi

Mengen für 40 Personen

12 Stück Pepperoni	
8.0 Stück Zucchini	
12 kg Zwiebel	
1.6 kg Frische Champignons	
4.0 Stück Auberginen	in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden
1.2 kg Tomatenmark	
6.0 dl Sojasauce	
8.8 dl Olivenöl	
1.0 dl Zitronensaft	
100 g Honig	Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
40 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.