

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 104 Personen

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Salz, Oregano, Basilikum

| | |
|-------------------------------|--|
| 5.2 kg Couscous | |
| 10.4 Liter Bouillon (flüssig) | Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen |
| 1.56 kg Zwiebel | |
| 31.2 Stück Knoblauchzehen | Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen |
| 3.9 kg Auberginen (g) | |
| 3.9 kg Pepperoni (g) | |
| 3.9 kg Tomaten | |
| 3.9 kg Zucchini (g) | Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen |