Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 104 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian, 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 Zucchetti (g)	Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen