Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Oregano, Salz, Thymian

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