

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer, Oregano

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