



# Couscous & Ratatouille

von Karin

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Oregano, Salz, Basilikum

|                            |  |
|----------------------------|--|
| 4.5 kg Couscous            |  |
| 9 Liter Bouillon (flüssig) | Aufkochen, über Couscous giessen<br>Zugedeckt ca. 5min quellen lassen  |
| 1.35 kg Zwiebel            |  |
| 27 Stück Knoblauchzehen    | Öl oder Butter in Pfanne geben<br>Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden,<br>beifügen |
| 3.38 kg Auberginen (g)     |  |
| 3.38 kg Pepperoni (g)      |  |
| 3.38 kg Tomaten            |  |
| 3.38 kg Zucchetti (g)      | Gemüse in Stücke schneiden, zugeben<br>Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen                    |