

Couscous & Ratatouille von Maribu

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Thymian, Salz, Basilikum, Pfeffer, Oregano

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