Couscous & Ratatouille (a la Timea)

von blazorius@gmail.com

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Salz, Basilikum

900 g Couscous	
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen
3.6 dl Olivenöl	
270 g Zwiebel	
3.6 Stück Knoblauchzehen	Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen
540 g Auberginen (g)	
3.6 kg geschälte Tomaten	
810 g Rüebli	
450 g Pepperoni (g)	
675 g Zucchetti (g)	Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen