

Couscous & Ratatouille

von Patrick Niederberger

Mengen für 52 Personen

Gewürze: Salz, Oregano, Basilikum, Thymian, Pfeffer

6.24 kg Couscous

5.2 Liter Bouillon (flüssig) Aufkochen, über Couscous giessen
Zugedeckt ca. 5min quellen lassen

780 g Zwiebel

15.6 Stück Knoblauchzehen Öl oder Butter in Pfanne geben
Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden,
beifügen

1.95 kg Blumenkohl

1.95 kg Pepperoni (g)

1.95 kg Tomaten

1.95 kg Zucchini (g) Gemüse in Stücke schneiden, zugeben
Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen