

Mariniertes Grillgemüse von Sidi

Mengen für 65 Personen

| 19.5 Stück Pepperoni | |
|----------------------------|--|
| 13 Stück Zucchetti | |
| 19.5 kg Zwiebel | |
| 2.6 kg Frische Champignons | |
| 6.5 Stück Auberginen | in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden |
| 1.95 kg Tomatenmark | |
| 9.75 dl Sojasauce | |
| 1.43 Liter Olivenöl | |
| 1.625 dl Zitronensaft | |
| 163 g Honig | Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren. |
| 65 Stück Knoblauchzehen | Die Hälfte der Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden und ebenfalls unterrühren. |
| | Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Gemüse mit der Marinade bepinseln und einige Stunden ziehen lassen. |