



Mariniertes Grillgemüse von Sidi

Mengen für 70 Personen

21 Stück Pepperoni	
14 Stück Zucchini	
21 kg Zwiebel	
2.8 kg Frische Champignons	
7.0 Stück Auberginen	in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden
2.1 kg Tomatenmark	
1.05 Liter Sojasauce	
1.54 Liter Olivenöl	
1.75 dl Zitronensaft	
175 g Honig	Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
70 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.