

Ratatoullie mit Couscous

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g (Bio)Couscous
2 (Bio)Zwiebeln
2 (Bio)Paprika
1 (Bio)Aubergine
3 (Bio)Zucchini
4 EL (Bio)Olivenöl
3 (Bio)Tomaten
Frische Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Thymian)
1 Zehe (Bio)Knoblauch
(Meer)Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Couscous mit 4-facher Menge gesalzenem Wasser oder Gemüsebrühe aufkochen und ausquellen lassen. Gemüse in Würfel schneiden und nach und nach in der Pfanne weich dünsten. Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen und mit den anderen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen und guten Appetit!