



RATATOUILLE-COUSCOUS

für 4 Personen
zubereiten: ca. 40 Minuten

Ratatouille

300 g Auberginen, längs
geviertelt, in ca. 1 cm dicken
Scheiben
300 g Peperoni, in ca. 1 cm
breiten Streifen
1 Zwiebel, in
Streifen
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ EL Tomatenpüree
180 g Tomaten, in kleinen
Stücken
1 dl Rotwein
1 dl Wasser
¼ TL Salz, wenig Pfeffer
Je ½ Bund Majoran und
Basilikum, Blätter zerpft

Couscous

150 g Couscous
3 dl Wasser, siedend
Olivenöl
1 Zitrone, abgeriebene Schale
und 1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
180 g Feta, in Stücken
Wenig Majoran und Basilikum

- 1 Ratatouille:** Auberginen, Peperoni, Zucchini und Zwiebel im heissen Öl ca. 5 Min. kräftig anbraten. Knoblauch und Tomatenpüree kurz mitbraten. Tomaten beigegeben, mitdämpfen. Wein und Wasser dazu giessen, aufkochen, würzen. Ratatouille ca. 15 Min. köcheln. Kräuter daruntermischen.
- 2 Couscous:** in eine Schüssel geben, mit siedendem Wasser übergiessen. Zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Mit einer Gabel lockern. Öl, Zitronenschale und -saft daruntermischen, würzen. Couscous in Schalen anrichten, Ratatouille und Feta darauf verteilen, mit Kräutern garnieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

