

Ratatouille-Couscous

Für zwei Personen

75 g Instant Couscous	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 kleine grüne Zucchini	1 kleine Aubergine	1 Zehe Knoblauch
1 rote Zwiebel	75 ml Tomatensaft	100 ml Lammfond
Olivenöl		

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Zucchini und Aubergine waschen. Alles in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Tomatensaft auffüllen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Andreas Reich am 27. Juni 2016