

# Ratatouille mit Zitronen-Couscous und Minzjoghurt

**Für zwei Personen**

**Für das Ratatouille:**

1 Aubergine	1 Zucchini	4 Paprika (bunt)
3 Stück Ochsenerztomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter	4 Chilischoten, getrocknet
300 ml Trollinger Wein, trocken	Meersalz	schwarzer Pfeffer

**Für den Couscous:**

125 g Couscous	1 Zitrone	1 Zwiebel
Ras-el-Hanout	Kreuzkümmel	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Minzjoghurt:**

300 g Naturjoghurt	1 Bund Minze	1 EL Agavendicksaft
1 EL Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Für das Ratatouille die Aubergine, die Zucchini, die Paprika und die Tomaten waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Die Blätter von dem Thymian, Oregano und Rosmarin abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten mit den gehackten Kräutern, den Lorbeer Blättern und dem Tomatenmark dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und das Gemüse darin gar kochen. Anschließend mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf den Gemüsefond erwärmen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anschwitzen. Den Couscous in einer Schale mit der doppelten Menge erwärmten Gemüsefond übergießen und quellen lassen. Danach mit ausgepressten Zitronensaft, dem Zwiebel, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Minzjoghurt die Blätter von der Minze abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel den Joghurt mit der Minze, dem Agavendicksaft und dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ratatouille mit dem Zitronen-Couscous auf Tellern anrichten, mit dem Minzjoghurt garnieren und servieren.

Georg Notter am 02. September 2015