

# Ratatouille mit goldenem Couscous

## Für zwei Personen

### Für die Ratatouille:

300 g passierte Tomaten	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Zucchini
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	150 ml Weißwein
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Thymian	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Rosmarin
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 Prise Zimt	1 Nelke
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Couscous:

120 g Couscous	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Stück Ingwer	130 ml Sojamilch	130 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 EL Kurkumapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 Nelke	Salz	Pfeffer

### Für die Ratatouille:

Karotte und eine halbe Zucchini schälen und in Streifen schneiden.

Paprika halbieren und je eine Hälfte von Kernen und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, sehr fein würfeln und Chili in kleine Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Karotten, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Tomatenmark darin kurz anbraten. Knoblauch und passierte Tomaten hinzugeben.

Alles kurz köcheln lassen und mit Weißwein auffüllen. Thymian, Rosmarin, Zimt, Nelke und Chili dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenso unterheben.

Gewürze und Chili hinzufügen und alles zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Couscous:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken.

Sojamilch, Gemüsefond, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Nelke und Knoblauch in einem Topf aufkochen und den Couscous hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Couscous ca. 8 Minuten ziehen lassen. Zitrone halbieren und einen Esslöffel Zitronensaft auspressen und unter den Couscous rühren und nochmals ziehen lassen.

Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, klein hacken und untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Diehr am 21. Juli 2021