Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer

500 g Couscous	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen
150 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen
375 g Auberginen (g)	
375 g Pepperoni (g)	
375 g Tomaten	
375 g Zucchetti (g)	Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen