Couscous von vip089

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 dl Olivenöl	warm werden lassen
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	andämpfen
5.0 Stück Pepperoni	in ca. 1cm grosse Stücke
500 g Zucchetti (g)	
1.25 kg Tomaten	Gemüse beigeben, ca. 3min mitdämpfen, zugedeckt ca. 15min knapp weich köcheln, würzen
750 g Couscous	in eine Schüssel geben, das heisse Ratatouille darübergiessen, sofort umrühren, Couscous zugedeckt ca. 5min quellen lassen, mit zwei Gabeln lockern. Ist das Couscous zu trocken, evtl wenig Gemüseboullon daruntermischen.
2.5 dl Essig	
5.0 dl Olivenöl	verrühren
25 g Pfefferminzkraut getrocknet	Pfefferminzblättchen unter das Couscous mischen.