

Ratatouille mit Polenta

140–160 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird das Tomatenfruchtfleisch aus der Dose mit Salz, Knoblauch, Rosmarin, Majoran und Piment vermischt und abgeschmeckt. Die Mischung in der Zwischenzeit zur Seite stellen. Im Anschluss daran die Zucchini, die Melanzani und die Tomaten waschen, gegebenenfalls schälen und mit einem V-Hobel in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den eingelegten Paprika trockentupfen und in größere Stücke schneiden.

2 Jetzt das gewürzte Fruchtfleisch in eine runde, feuerfeste Auflaufform geben und dann das soeben geschnittene Gemüse abwechselnd fächerförmig auf dem Fruchtfleisch anordnen. Wenn alles in die Form geschichtet wurde, alles mit Olivenöl beträufeln und Kräuter wie Oregano und Thymian darüberstreuen.

3 Die Form dann mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backrohr bei 140° C für ca. eine Stunde backen. Nach der Stunde die Alufolie entfernen und weitere 30 Minuten backen.

4 Kurz bevor das Ratatouille fertig ist, kann die Polenta ebenfalls zubereitet werden. Dafür die Suppe, die Milch und die Butter zum Kochen bringen und die Polenta einrühren. Unter ständigem Rühren einkochen, bis sie weich ist.

5 Zum Schluss den geriebenen Käse in die fertige Polenta einrühren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit dem Ratatouille gemeinsam anrichten und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Zucchini, grün
1 Stk.	Zucchini, gelb
1 Stk.	Melanzani
3 Stk.	Tomaten
4 Stk.	Geschälte, gegrillte rote Paprika (eingelegt)
500 ml	Tomatenfruchtfleisch in Stücke (Dose)
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Rosmarin geschnitten
1 TL	Majoran gerebelt
Prise	Neugewürz (Piment) gemahlen
2 EL	Oregano gerebelt
2 EL	Thymian gerebelt

Für die Polenta:

150 g	Polenta
250 ml	Klare Gemüsesuppe
250 ml	Milch
40 g	Butter
50 g	Geriebener Käse
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Muskatnuss gemahlen

