



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Cukkini, zöld
1 db	Cukkini, sárga
1 db	Padlizsán
3 db	Paradicsom
4 db	Sültpaprika, konzerv
500 ml	Paradicsom konzerv
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk	♦ Rozmaring, őrölt
1 tsp	♦ Majoranna, morzsolt
1 csipet	Szefűbors
2 tk	♦ Oregánó, morzsolt
Tk	♦ Kakukkfű, morzsolt
3 tk	Olívaolaj

A polentához

150 g	Kukoricadara
250 ml	Zöldségalaplé
250 ml	Tej
40 g	Vaj
50 g	Sajt, reszelt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész

Ratatouille polentával

⌚ 140–160 Perc 

Elkészítés

- 1 Az első lépésben a paradicsomkonzervet ízesítjük sóval, fokhagymával, rozmaringgal, majorannával és szefűborssal. A keveréket félretesszük, amíg megmossuk a cukkinit, a padlizsánt és a paradicsomot, amit meghámozzuk, ha szükséges. Majd egy mandolinnal öt milliméter vastag szeletekre vágjuk a zöldségeket. A sültpaprikát szárazra töröljük, és nagyobb darabokra vágjuk.
- 2 A fűszerezett paradicsomkonzervet egy kerek, tűzálló tepsibe öntjük, majd az imént felszeletelt zöldségeket felváltva, legyező alakban elhelyezzük a paradicsomos szósz tetején. Miután mindent a tepsibe rétegeztünk, meglocsolunk mindent olívaolajjal, és rászórjuk a fűszernövényeket, például oregánót és kakukkfűvet.
- 3 Ezután lefedjük a formát alufóliával, és 140 °C-ra előmelegített sütőben körülbelül két órán át sütjük. A két óra elteltével eltávolítjuk az alufóliát, és további 30 percig sütjük.
- 4 Röviddel a ratatouille elkészülte előtt a polenta is elkészíthető. Ehhez felforraljuk az alaplevet, a tejet és a vajat, majd belekeverjük a polentát. Állandó keverés mellett puhára főzzük.
- 5 Végül belekeverjük a reszelt sajtot a kész polentába, ízesítjük sóval és szerecsendióval, és a ratatouille-val együtt tálaljuk.

