

Vegie Tower mit mediterraner Soße

Für 4 Personen

VegieTower:

250 g Polenta	100 g Parmesankäse	50 g Butter
200 ml Olivenöl	1 Aubergine	1 Zucchini
1 Schote Paprika, rot	200 g Büffelmozzarella	

Soße:

0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Oliven, Kalamata	2 EL Tomaten, getrocknet
2 Tomaten, frisch	1 Zwiebel	50 ml Olivenöl
10 Blätter Basilikum, frisch	2 Zehen Knoblauch	1 TL Meersalz
1 TL Zucker	1 TL Oregano	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

VegieTower:

Die Polenta in kochendem Wasser zwei Minuten quellen lassen. Parmesankäse und Butter unterheben. Die heiße Polenta auf einem geölten Backblech circa zwei Zentimeter dick auftragen. Acht Minuten im vorgeheizten Backofen mit Oberhitze backen. Die Aubergine in einen Zentimeter dicke Scheiben und die Zucchini und Paprika in lange Streifen schneiden. Das Gemüse in heißem Olivenöl in der Pfanne frittieren. Den Mozzarella in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die gebackene Polenta mit einer runden Form ausstechen. Danach die Zutaten in folgender Reihenfolge übereinander schichten:

Polenta, Zucchini, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Mozzarella und Polenta.

Soße:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die entkernten Oliven und die getrockneten Tomaten kleinhacken. Die frischen Tomaten und die Zwiebel in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Basilikumblätter frittieren. Den Basilikum herausnehmen und im gleichen noch heißem Öl den gehackten Knoblauch und die frischen Tomaten drei bis vier Minuten erhitzen. Danach die gehackten Oliven, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Oregano und Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Die Soße über den Vegie Tower geben und mit den frittierten Basilikumblättern garnieren.

Chakall am 28. Oktober 2011