

Polenta mit Gorgonzola und Ratatouille

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| 250 g Polenta-Maisgrieß | 500 ml Gemüsefond | 50 g Gorgonzola |
| 2 EL flüssige Butter | 1 rote Zwiebel | 1 Aubergine |
| 1 rote Paprika | 1 Zucchini | 1 Knoblauchzehe |
| 1 kleine Dose Cherry-Tomaten | 1 Zweig Basilikum | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Estragon | Olivenöl |
| Salz, schwarzer Pfeffer | | |

Ofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen Gemüsefond erhitzen, mit Salz abschmecken, mit dem Schneebesen Polenta einrühren, dabei die Hitze auf ein Minimum reduzieren und die Polenta unter Rühren für 2 Minuten fertig garen. (Die Polenta sollte dabei nicht zu fest werden!) Backform oder Förmchen buttern, die Polenta hineingeben, den Gorgonzola in Stückchen darüber geben und im Backofen für 10-15 Minuten gratinieren.

Das Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Zuerst die Aubergine ohne Öl in einer hohen, schweren Pfanne etwas anrösten, damit sie ihr Wasser verliert. Dann Olivenöl und die restlichen Gemüse dazugeben und alles zusammen braten.

Tomaten in die Pfanne geben, alles noch einmal gut durchschwenken, Knoblauchzehe (geschält, ohne Keim) in Scheiben schneiden, mit der Messerklinge zu Brei zerquetschen und zum Ratatouille geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben und später wieder entfernen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, zum Schluss gezupftes Basilikum und gehackten Estragon unterheben. Mit Pfeffer abschmecken.

Polenta zusammen mit dem Ratatouille auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 29. Februar 2020