



# POLENTAAUFLAUF AUF RATATOUILLEGEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## Tipps

Mit Peperoncini verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN POLENTAAUFLAUF

<b>250 g</b>	
<b>80 g</b>	Sbrinz
<b>450 g</b>	Wasser
	Salz
	Muskatnuss, gemahlen
<b>2 Msp.</b>	Currypulver
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>60 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	Polenta [Maisgriess]
<b>2</b>	Ei(er)
	Butter, für die Form

### FÜR DAS RATATOUILLE

<b>250 g</b>	Aubergine/Melanzani
	Salz
<b>250 g</b>	Zucchini
<b>200</b>	Rote Zwiebel(n), halbiert
<b>3</b>	Knoblauchzehe(n), halbiert
<b>350 g</b>	Peperoni(s), tricolore, in Stücken
<b>40 g</b>	Olivenöl
<b>2 TL</b>	Zucker
<b>3 TL</b>	Kräuter der Provence, getrocknet
<b>0.5 TL</b>	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>40 g</b>	Tomatenpüree
<b>400 g</b>	Stückige Tomaten, aus der Dose
<b>1 Bund</b>	Gartenkräuter, frisch, Blätter abgezupft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Polentaauflauf: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und aus dem Mixtopf geben. Mixtopf spülen.
3. Wasser mit den Gewürzen und Butter in den Mixtopf geben und 4 Min./120 °C/ Stufe 1,5 erhitzen.
4. Polenta dazugeben und 2,5 Minuten /120 °C/ Stufe 1,5 kochen.
5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, 1 Min./Stufe 1,5 rühren und währenddessen langsam die zwei Eier dazugeben.
6. Die Polentamasse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Mixtopf spülen.
7. Für das Ratatouille: Melanzani in 5 mm kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz vermischen.

Zucchini in 5 mm kleine Würfel schneiden und mit den Melanzaniwürfeln vermischen.

8. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Olivenöl in dem Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4,5 zerkleinern und anschließend 5 Min./120 °C/Linkslauf/Stufe 1 dünsten. Zucchini- und Melanzaniwürfel in den Gareinsatz umfüllen, unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
9. Zucker, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, abgetropfte Zucchini- und Melanzaniwürfel, Tomatenmark und stückige Tomaten dazugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 10 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1 kochen. Währenddessen Kräuter grob hacken. Ratatouille ca. 10 Minuten ziehen lassen, danach abschmecken und mit gehackten Kräutern bestreut zu dem Polentaauflauf servieren.