



# POLENTAAUFLAUF AUF RATATOUILLE (THERMOMIX®)\_GRATIN DE POLENTA SUR RATATOUILLE (THERMOMIX®)



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
  - Une préparation simple et rapide
- Aufläufe bleiben länger saftig
  - Les cocottes restent juteuses plus longtemps
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
  - Possibilité de réchauffer sans problème



## Tipps

Mit Peperoncini verfeinern.

– Affiner avec des piments.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DEN POLENTAAUFLAUF\_POUR LE GRATIN DE POLENTA

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| <b>250 g</b>  |                                 |
| <b>80 g</b>   | Sbrinz                          |
| <b>450 g</b>  | Eau                             |
|               | Sel                             |
|               | Noix de muscade, moulues        |
| <b>2 Msp.</b> | Curry en poudre                 |
|               | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| <b>60 g</b>   | Beurre                          |
| <b>125 g</b>  |                                 |
| <b>2</b>      | Œuf(s)                          |
|               | Beurre, pour le plat            |

### FÜR DAS RATATOUILLE\_POUR LA RATATOUILLE

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>250 g</b>        | Aubergine                                |
|                     | Sel                                      |
| <b>250 g</b>        | Courgette(s)                             |
| <b>200</b>          | Oignon(s) rouge(s) , halbiert            |
| <b>3</b>            | Gousse(s) d'ail, halbiert                |
| <b>350 g</b>        | Poivrons, tricolore, in Stücken          |
| <b>40 g</b>         | Huile d'olive                            |
| <b>2 TL</b>         | Sucre                                    |
| <b>3 TL</b>         | Kräuter der Provence, getrocknet         |
| <b>0.5 TL</b>       | Poivre, fraîchement moulu                |
| <b>40 g</b>         | Concentré de tomates                     |
| <b>400 g</b>        | Tomates en morceaux, en boîte            |
| <b>1 bouquet(s)</b> | Gartenkräuter, frisch, Blätter abgezupft |

## PRÉPARATION

1. Für den Polentaauflauf: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

– Pour le gratin de polenta : Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).

2. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und aus dem Mixtopf geben. Mixtopf spülen.

– Mettre le parmesan dans le bol du mixeur et le broyer 10 sec/vitesse 10, puis le retirer du bol du mixeur. Rincer le bol du mixeur.

3. Wasser mit den Gewürzen und Butter in den Mixtopf geben und 4 Min./120 °C/ Stufe 1,5 erhitzen.

– Ajouter l'eau, les épices et le beurre dans le bol du mixeur et chauffer pendant 4 min/120 °C/ vitesse 1,5.

4. Polenta dazugeben und 2,5 Minuten /120 °C/ Stufe 1,5 kochen.

– Ajouter la polenta et cuire 2,5 minutes /120 °C/ vitesse 1,5.

5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, 1 Min./Stufe 1,5 rühren und währenddessen langsam die zwei Eier dazugeben.

– Ajouter la base de crème QimiQ, mélanger pendant 1 minute/vitesse 1,5 et pendant ce temps, ajouter lentement les deux œufs.

6. Die Polentamasse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Mixtopf spülen.

– Verser la polenta dans un moule beurré et faire cuire au four préchauffé pendant 25 minutes. Rincer le bol du mixeur.

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.

– Pour la ratatouille : couper les melanzani en petits dés de 5 mm, les mettre dans un saladier et les mélanger avec du sel. Couper les courgettes en petits cubes de 5 mm et les mélanger avec les melanzani.

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.

– Mettre les oignons, l'ail, le poivron et l'huile d'olive dans le bol du mixeur, hacher 5 secondes/vitesse 4,5, puis faire cuire à l'étouffée 5 minutes/120 °C/vitesse gauche/vitesse 1. Transférer les cubes de courgettes et de melons dans le bac de cuisson, les rincer sous l'eau courante et les égoutter.

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.

– Ajouter le sucre, les herbes de Provence, le sel, le poivre, les cubes de courgettes et de melanzani égouttés, le concentré de tomates et les tomates en morceaux. Au lieu du gobelet doseur, placer l'insert de cuisson sur le couvercle du bol mixeur comme protection contre les éclaboussures et faire cuire 10 minutes/arôme/marche à gauche/niveau 1. Pendant ce temps, hacher grossièrement les herbes. Laisser reposer la ratatouille pendant environ 10 minutes, puis rectifier l'assaisonnement et servir avec le soufflé de polenta en le saupoudrant d'herbes hachées.

Traduit avec [www.DeepL.com/Translator](http://www.DeepL.com/Translator) (version gratuite)