

Ratatouille-Sauce mit Polenta



4 Portionen

Zutaten

1 EL Öl oder Butter

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Thymian, Rosmarin (wenn vorhanden je 1 Zweig, sonst je 1/2 TL getrocknet)

4 Tomaten

1 Zucchini

1 Aubergine

2 Peperoni

wenig Salz und Pfeffer

Polenta nach Packungs-Angabe

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl oder Butter in eine Pfanne geben. Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Gemüse zugeben mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt.

Dann auf kleiner Stufe 20 -30 Minuten dämpfen.

Polenta nach Packungs-Angabe zubereiten.

Je nach Geschmack das Ratatouille so servieren oder zur Sauce pürieren.

Wer mag reibt Käse darüber oder bestreut das Ratatouille mit einigen knusprig gebratenen Speckstreifen.