

---

# POLENTA SCHNITTE

MIT  
RATATOUILLE

---



REZEPTKARTEN - ZUSAMMENGESTELLT VON **VERONIKA POSCH**



GUTES  
GELINGEN!

# POLENTA SCHNITTE

MIT  
RATATOUILLE

FÜR  
4

## ZUTATEN

### POLENTA

1 Tasse Maisgrieß (250ml)  
1 Tasse Wasser  
1 Tasse Milch  
1 TL Salz, etwas Muskatnuss, Pfeffer  
100 g geriebener Käse  
50 g Butter

## RATATOUILLE

1 Zwiebel  
2-3 Paprika  
1 Zucchini  
1 Melanzani  
Frische Tomaten, Tomaten aus der Dose  
oder Tomatensauce  
Gewürze: Salz, Pfeffer, Knoblauch,  
Rosmarin, Majoran, Thymian

---

## POLENTA

Den Maisgrieß in einen Topf mit heißem, gesalzenem Wasser einrühren, einkochen bis ein dicker Brei entsteht, Butter unterrühren und würzen. Anschließend den frischen Polenta-  
brei in eine gebutterte Auflaufform streichen, mit geriebenem Käse bestreuen und für ca.  
30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad backen.

## RATATOUILLE

Die Melanzani in Scheiben schneiden, gut salzen und 10 Minuten einwirken lassen und  
mit einem Küchenpapier trockentupfen. Als Nächstes das restliche Gemüse putzen und in  
Stücke schneiden. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Öl glasig  
dünsten, dann zusammen mit dem Gemüse ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Anschließend  
würzen und die Tomatensauce begeben, nun alles auf kleiner Flamme gar köcheln.

## WAS GIBT'S DAZU?

Gebratenes Fleisch im Ganzen oder klein geschnitten unter das Ratatouille mischen.  
Polentaschnitten passen auch gut als Beilage zu saucigen Gerichten.

**WEITERE KÖSTLICHE REZEPTE FINDEN SIE IM MÜHLENLADEN UND  
AUF UNSERER WEBSEITE!**

GUTEN APPETIT!

[WWW.POSCHMUEHLE.AT](http://WWW.POSCHMUEHLE.AT)

BRÜHLGASSE 24, 8230 HARTBERG