



Auberginen-Zucchini-Polenta in Basilikumsoße

Zutaten

für 4 Personen

- 150g Polenta
- 600 ml Gemüsebrühe
- 250 g Aubergine
- 250g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 10 Schnittlauch
- 20 g Parmesan
- 70g Butter
- 70 g Sahne
- 15 Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Rosmarin

Besonderes Zubehör

Auflaufform

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

25 Minuten
+20 Minuten Backzeit



Zubereitung

150 g Polenta mit 600 ml Gemüsebrühe aufgekocht und anschließend 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen (immer wieder rühren, dass nichts anbrennt). Den Schnittlauch kleinschneiden, zur Polenta geben und alles in eine Auflaufform streichen. Zwiebel, Aubergine sowie Zucchini waschen, putzen, würfeln und zusammen anbraten. Alles mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Rosmarin abschmecken, auf die Polenta geben und mit dem Parmesan bestreuen. Den Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem kleinem Topf schmelzen. Basilikumblätter und die Sahne zugeben und pürieren (es dürfen ruhig ein paar kleine Basilikumstücken übrig bleiben). Die Soße über das Gemüse und der Polenta geben und alles für ca. 20 Minuten in den Ofen backen. Die Auberginen-Zucchini-Polenta aus dem Ofen nehmen kurz abkühlen lassen, in Vierecke schneiden und servieren. Die Soße darf ruhig noch etwas flüssig sein. Am besten hebt man die Polenta mit einem Pfannenwender aus der Form.