Ratatouille-Polenta-Auflauf mit Feta

Zutaten

- 350 ml Milch, 1,5% Fett
- 500 ml Wasser
- 1 EL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 200 g Polenta
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 300 g Aubergine
- 200 g Fetakäse
- 1 EL Olivenöl
- 400 g stückige Tomaten
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Rahm Geschnetzeltes
- 2 EL schwarze Oliven

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Polenta: Milch und 400ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. MAGGI Gartengemüse Bouillon darin auflösen, Polenta einrühren und aufkochen lassen. Ca. 5 Min. quellen lassen. Masse ca. 1,5 cm dick auf ein Backblech streichen und fest werden lassen. Zuerst in Quadrate und anschließend in Dreiecke schneiden.
3. Für das Ratatouille-Gemüse: Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, putzen und in Würfel schneiden. Fetakäse abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und das Gemüse darin anbraten. 100ml Wasser und Tomaten dazugeben, MAGGI Fix für Paprika-Rahm Geschnetzeltes einrühren und aufkochen.
5. Oliven in Scheiben schneiden und unterrühren. Alles in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben und die Polenta-Dreiecke und Feta-Scheiben abwechselnd dachziegelartig ca. 1 cm tief in das Ratatouille-Gemüse stecken. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen, bis der Feta leicht gebräunt ist.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	36 g
Energie	318 kcal
Fett	13 g
Protein	13 g

65 Minuten

6 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de