



Ratatouille à la Rémy

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 6 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 dl Rotwein
- Gewürz nach Belieben

Bramata

- 150 g Bramata-Polenta
- 6 dl Gemüsebouillon
- 2,5dl Flora Cream (oder anderer Rahm auf pflanzlicher Basis)

Garnitur

8 Blätterteig-Stängelchen

Zubereitung

1. Knoblauchzehen klein hacken, 2 Tomaten und Zwiebel klein würfeln. 4 Tomaten, Aubergine und Zucchini in feine Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen. Knoblauch, Zwiebeln und das Tomatenmark glasieren. Die Tomatenwürfel dazugeben und mit Rotwein ablöschen.
3. Pfanneninhalt in einer Gratinform verteilen. Gemüsescheiben abwechselnd schichten. Nach Belieben würzen.
4. Bramata und Bouillon in zweite Gratinform geben, zudecken.
5. Beides 40 Minuten bei 180 Grad im Heissluftofen garen. Nach 30 Minuten Garzeit den Rahm über die Bramata giessen und vorsichtig unterrühren.
6. Blätterteiggarnitur nach Belieben auf dem Backblech bereitstellen und optional mit Öl bepinseln, kurz vor Backende in den Ofen schieben.

En Guete!