

Ratatouillegemüse-Spieße mit Kräuterpolenta

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 60 Min.



Für das Backblech:

etwas Olivenöl

Kräuterpolenta:

1 Schalotte
 2 EL Olivenöl
 400 ml Gemüsefond
 125 g Maisgrieß (Polenta)
 3 Zweige Rosmarin
 5 Zweige frischer Thymian
 1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA (150 g)
 Salz
 frisch gemahlener Pfeffer

Ratatouillegemüse-Spieße:

etwa 20 Cocktailtomaten
 etwa 500 g gelbe Paprikaschoten
 1 kleine Zucchini (etwa 250 g)
 150 g Aubergine
 3 Zweige Rosmarin
 4 Zweige frischer Thymian
 etwa 8 EL Olivenöl
 Salz
 frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

etwa 10 Metallspieße

1 Kräuterpolenta:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin dünsten. Gemüsefond dazugießen und zum Kochen bringen. Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren und nach Packungsanleitung quellen lassen. Kräuter waschen und fein hacken, mit Creme VEGA unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Brett mit Wasser anfeuchten und glatt mit Frischhaltefolie belegen. Die Masse darauf zu einem Rechteck (etwa 12 x 15 cm) verstreichen und erkalten lassen.

2 Ratatouillegemüse-Spieße:

Tomaten waschen. Paprikaschoten putzen und in etwa 20 gleich große Stücke schneiden. Zucchini waschen, in 10 Scheiben schneiden. Aubergine waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in 10 Stücke schneiden. Kräuter waschen, hacken und mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Gemüse zufügen und alles gut vermischen. Das Gemüse zugedeckt 1-2 Std. marinieren.

3 Kräuterpolenta in etwa 3 x 3 cm große Quadrate schneiden, abwechselnd mit dem Gemüse auf Metallspieße stecken. Unter Wenden grillen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können die Spieße auch in einer Pfanne braten.