

# Italienisches Bohnengemüse mit Polenta Schnitten

## Zutaten

Für die Polenta Schnitten:

300g Polenta,  
750ml Gemüsebrühe,  
2 Eier,  
Salz, Pfeffer,  
100g frisch geriebenen Parmesan

Für das Bohnengemüse:

600g Bohnen,  
600g Tomaten,  
200g Zucchini,  
2 Zwiebeln,  
3 Knoblauchzehen,  
5 EL Olivenöl

## Zubereitung

Zubereitung der Polenta Schnitten:

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und den Maisgrieß dazugeben, umrühren und nach Packungsanleitung ausquellen lassen. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann die 2 verquirlten Eier und den Parmesan dazugeben. Alles zu einem festen Brei vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Masse etwa 1,5 bis 2 cm hoch auf ein Backblech streichen und abkühlen lassen. Nach ca. 25 Minuten in Stücke schneiden und mit dem Öl in einer Pfanne auf beiden Seitengoldbraun anbraten.

Zubereitung des Ratatouille:

Das Gemüse waschen. Bei den Bohnen das untere und obere Ende entfernen, halbieren und in kochendem Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten und Zucchini grob würfeln, die Zwiebel kleinschneiden. Olivenöl in eine hohe Pfanne geben, Zucchini zufügen und etwas anbraten. Zwiebeln dazugeben und Knoblauchzehen hinein pressen und kurz mitdünsten. Bohnen und Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und noch ca. 15 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte nicht verfallen.