

Peperonata mit Polenta



Zutaten

- 1 L Gemüsebouillon
- 200 g Bramata-Polenta
- Salz, Pfeffer
- 2 rote Peperoni
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 4 Tomaten
- 200 g Passata di pomodori
- 30 g Rucola
- 40 g Parmesan

Bouillon aufkochen. Polenta im Sturz, das heisst alles auf einmal, begeben und unter Rühren aufkochen. Polenta unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Peperoni in kleinere Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten. Peperoni kurz mitdünsten. Tomaten je nach Grösse sechsteln oder achteln. Tomaten-Passata und Tomaten zu den Peperoni geben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola grob hacken und mit der Peperonata unter die Polenta mischen. Parmesan darüber hobeln.