Rezept

Polentaplätzchen mit Auberginenragout

Ein Rezept von Polentaplätzchen mit Auberginenragout, am 12.10.2024

Zutaten

	¼ l Milch
200 g	Polenta (Maisgrieß)
	Salz
	Öl für das Blech
	Salz
1	Gemüsezwiebel
1	kleines Bund Basilikum
	Pfeffer
	½ l Gemüsebrühe
4	getrocknete Tomaten (in Öl)
	Pfeffer
1	große oder 2 kleine Auberginen (ca. 400 g)
500 g	vollreife Tomaten
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
1 EL	Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für die Polenta Milch und Brühe in einem hohen Topf aufkochen. Polentagrieß einrühren, einmal kurz zum Kochen bringen, dann bei sehr schwacher Hitze ca. 15 Min. quellen lassen.

2. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und das Öl auffangen. Tomaten hacken und unter die Polenta rühren. Eine große viereckige Form mit etwas abgetropftem Öl bestreichen. Die Polenta leicht salzen, pfeffern, 2-3 cm hoch in die Form streichen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen für das Ragout die Auberginen putzen, waschen, klein würfeln, in ein Sieb geben, salzen und ziehen lassen. Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.

4. Die Auberginenwürfel abwaschen und gut trocken tupfen. Mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln im Olivenöl unter Rühren 3-5 Min. anbraten. Die Tomatenwürfel unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und noch 10-15 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen.

5. Inzwischen den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Die kalte Polenta stürzen, nach Belieben Formen ausstechen oder in Quadrate oder Dreiecke schneiden und auf ein gefettetes Backblech geben. Plätzchen unter den vorgeheizten Grillschlangen (mit ca. 15 cm Abstand) in 6-9 Min. goldgelb backen. Die Kapern unter das Auberginenragout mischen. Ragout abschmecken, mit Basilikum bestreuen und mit den Polentaplätzchen servieren.