

# Auberginen Ragout mit Grießherzen

## Zutaten :

- 1 Aubergine ca. 250 g
- 4 Tomaten ca. 100 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Kapern
- 2 EL gehackte Petersilie

## Für Grießherzen

- ¼ l Milch
- 20 g Butter
- 50 g Maisgrieß
- 30 g Hartweizengrieß
- 1 Eigelb

## Topping:

- 40 g geriebener Parmesan
- Pfeffer
- gerieb. Muskatnuss

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 10-15 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



## Zubereitung:

### Für die Grießherzen:

Milch mit der Butter zum Kochen bringen, Grieß in einer vorbereiteten Schüssel abwägen und mischen, dann in die kochende Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis eine feste Masse entsteht. Topf von der Kochstelle nehmen und das Eigelb unterrühren. Grießmasse auf eine mit Wasser ausgespülte Porzellanplatte geben und mit dem Teigschaber ca.1 cm dick verteilen, auskühlen lassen.

Auberginen in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken, Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Von einer Tomate die Würfel extra legen und etwas salzen.

Etwas Öl in einen höheren Topf geben heiß werden lassen, Knoblauch und Auberginenwürfel darin anbraten, 3 Tomaten zufügen und alles ca. 10 min köcheln lassen, evtl etwas Wasser zufügen, salzen und pfeffern, wer mag kann noch etwas Chili zufügen. Kurz vor dem Servieren, die Kapern, Petersilie und die restl. Tomate zufügen, abschmecken.

Aus der Grießmasse Herzen ausstechen und in eine geöltes Auflaufform setzen mit Parmesan, Pfeffer und gerieb. Muskatnuss bestreuen. Bei 200 C ca. 10 min. gratinieren.

Mit Auberginenragout servieren.