



POLENTA MIT AUBERGINEN-vegi-HACKFLEISCH-RAGOUT

von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/21680/polenta-mit-auberginen-hackfleisch-ragout?menge=15>

19.2 g Zwiebel	Stück
19.2 Stück Knoblauchzehen	
12 Stück Auberginen	
480 g Tomatenmark	
4.8 kg Soja Granulat (wie Hack)	!!! Vegi Hack
1.2 kg Bouillion	
1.2 kg Maisgries fein	
1.2 kg Parmesan	

Ragout

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Aubergine begeben, salzen, ca. 5 Min. rührbraten. Fleisch begeben, ca. 5 Min. mitrührbraten. Hitze reduzieren, Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Wasser dazugiessen, Ragout ca. 5 Min. fertigköcheln.

Polenta

Bouillon aufkochen, Maisgriess einrühren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 2 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Käse daruntermischen. Polenta mit dem Ragout anrichten.