

Auflauf von Polenta und Hackfleischragout

Zutaten für:

4 Portionen

POLENTA

300 Gramm Maisgriess
Salz

RAGOUT

80 Gramm Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Essl. Olivenöl
500 Gramm Gemischtes Hackfleisch
500 Gramm Passierte Tomaten
2 Essl. Tomatenmark
300 Gramm Fleischtomaten
Salz
Pfeffer
1 Essl. Gehackte Kräuter (Majoran, Oregano, Petersilie)
Butter für die Form
30 Gramm Frisch geriebener Parmesan
2 Kugeln Büffelmozzarella

Zubereitung:

Die Polenta nach Anweisung des Herstellers zubereiten. Den Maisbrei auf ein nasses Brett schütten, mit einer Palette 1 cm stark verstreichen und abkühlen lassen.

Für das Ragout die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Im heissen Öl anschwitzen, Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Die passierten Tomaten und das Tomatenmark unterrühren und köcheln lassen. Die Tomaten blanchieren, häuten, Stielansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zusammen mit Salz, Pfeffer und den Kräutern zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen, nochmals abschmecken. Die abgekühlte Polenta in Streifen von 1,5 x 4 cm schneiden. Eine entsprechend grosse Auflaufform mit Butter ausstreichen. Den Boden der Form mit der Hälfte der Polentastreifen belegen, die Hälfte vom Ragout darüber verteilen und mit der Hälfte des Parmesans bestreuen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Ein Drittel davon auf dem Parmesan verteilen. Die restlichen Zutaten in gleicher Reihenfolge darauf verteilen. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C/Gas: Stufe 3 bis 4/30 Minuten.

Zubereitungszeit: 70 Minuten ohne Backzeit

Kilokalorien/Kilojoule je Portion: 822/3439