



## Polenta-Auflauf mit Auberginen, Rondini, Tomaten

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 30 Min. Backzeit**

850 ml Gemüsebrühe	Die Brühe aufkochen lassen,
250 g Polenta	Polenta einrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
1 EL Butter	Butter,
1 Ei	Ei
250 g ger. Käse	und einen Teil des Käses unterrühren.
Salz	Mit Salz abschmecken.

350 g Aubergine	Aubergine und
350 g Rondini	Rondini waschen und in kleine Stücke schneiden.
1 EL Olivenöl	In etwas Olivenöl anbraten.
frische Kräuter nach Belieben	Kräuter und
1 cl Rotwein	Rotwein hinzugeben und alles kurz köcheln lassen.
500 g Tomaten	Die Tomaten in Würfel schneiden und hinzugeben, wieder aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
Pfeffer, Salz	

Das Gemüse in eine Auflaufform füllen und die Polenta darauf streichen. Mit dem restlichem Käse bestreuen und bei Umluft 160°C ca. 30 Minuten backen (bei Ober-/Unterhitze 180°C).

## Blumenkohlaufauf, ungarisch

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 25 Min. + 10 Min. Backzeit**

1 Blumenkohl	Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Ca. 15 Min. in Salzwasser garen. Abgießen.
100 g Kochschinken	Schinken fein würfeln.
150 g Zwiebeln	Zwiebeln in Scheiben schneiden.
40 g Butter	Butter erhitzen und Zwiebeln kurz anbraten. Schinkenwürfel zufügen.
Salz, Pfeffer	Mit Salz, Pfeffer und
Paprikapulver, edelsüß	viel Paprikapulver scharf abschmecken.
Paprikapulver, rosenscharf	Blumenkohl unterheben.
125 ml saure Sahne	In eine Auflaufform füllen und Saure Sahne darüber verteilen.
50 g geriebener Hartkäse	Mit dem Käse bestreuen und bei 220 °C ca. 10 Min. überbacken.
½ Bd. Schnittlauch	Anschließend noch mal mit Paprikapulver bestreuen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.