

AUBERGINEN-KARTOFFEL-TOPF



Auberginen-Kartoffel-Topf mit Basmatireis und Olivenquark

Zubereitung

1. Die Basmati-Wildreis-Mischung mit der gleichen Menge Wasser und etwas Salz im Dampfgarer für etwa 20 - 25 Minuten bei 100°C/ 100% Feuchte garen.
2. Die Auberginen klein würfeln und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einem Topf anbraten.
3. Kartoffelwürfel, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und alles kräftig anrösten.
4. Die restlichen Zutaten zugeben und den Eintopf für etwa 15 - 20 Minuten einkochen lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer und klein gehackter Petersilie abschmecken.
6. Den Magerquark mit dem Olivenöl vermischen. Oliven und Basilikum klein schneiden, unterheben und abschmecken.

Anrichten

Den Reis auf Tellern verteilen, den Auberginen-Kartoffel-Topf darüber schöpfen und mit dem Olivenquark garnieren und servieren.

Zutaten (10 Personen)

- 750g Basmati-Wildreis-Mischung
- Salz
- 750g Auberginen
- 200g Zwiebel, rot
- 50 ml Rapsöl
- 1kg Steamfresh Kartoffelwürfel
- 40g Tomatenmark
- Paprikapulver, geräuchert
- 1,6kg Tomaten, stückig (Dose)
- 10g Honig
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 30g Petersilie, frisch
- 400g Magerquark
- 50ml Olivenöl
- 100g Oliven, schwarz (ohne Stein)
- 20g Basilikum, frisch
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver, mild



Mit freundlicher Unterstützung