Knusprige Polentasterne mit Minzmelanzane

Zutaten für 4 Personen

300	g	Polenta
1	TL	Salz
		Bratöl
1		Aubergine
1	Flasche	passierte Tomaten (~700g)
4		Knoblauchzehen
8	EL	Bratöl
1	Msp	Zimt
1	EL	italienische Kräuter
4	Beutel	Pfefferminztee
1	TL	Salz

Zubereitung

Polenta abwiegen und zum Abmessen in einen großen Becher geben. Nun in einen Topf füllen. Die dreifache Menge Wasser in dem Becher abmessen und in die Polenta einrühren. Salz dazugeben und nach Packungsbeilage kochen.

Wenn die Polenta fertig ist, 3cm dick auf ein Brett streichen. Hieraus ein Quadrat formen und richtig auskühlen lassen.

Auberginen in kleine Würfel schneiden und in dem Öl anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und einkochen lassen. Knoblauchzehen hacken und mit dem Salz und dem Zimt dazugeben. Nach etwa 20 Minuten den Pfefferminztee einrühren, Herd ausstellen und auf der heißen Platte stehen lassen.

Polenta entweder in Rauten schneiden oder mit einer großen Keksausstechform Figuren ausstechen. Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen und von beiden Seiten knusprig anbraten.

Sterne mit der Melanzane auf den Tellern anrichten … Dazu passt Salat

FERTIG!