



Auberginen-Kartoffelragout mit Pfifferling-Kalbfleischnockerl

Zutaten (für vier Personen)

250 g Auberginen
250 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 EL Olivenöl
80 g Zwiebelwürfel
1 Frühlingszwiebel
200 ml Kalbsfond
150 ml Kochsahne

250 g Kalbsbrät oder feine rohe Kalbsbratwürste
80 g feine Zwiebelwürfel
80 g gehackte Pfifferlinge
1 EL Olivenöl
2 EL gehackte Blattpetersilie
3 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung (ca. 40 Minuten)

Kalbsbrät (bei den Würsten das Brät aus dem Darm streifen) mit glasig angedünsteten Zwiebelwürfeln und kurz angebratenen und fein gehackten Pfifferlingen gut vermengen, gehackte Petersilie mit unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Masse mit kleinem Löffel Nockerl abstechen, in sprudelndes Salzwasser oder Gemüsebrühe einlegen und ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Würfel von geschälten Kartoffeln und Würfel von Aubergine zugeben, mit ansautieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond erhitzen, mit Kochsahne angießen und über das Kartoffelragout geben. Gehackte Petersilie unterheben, Röllchen von Frühlingszwiebeln zufügen. Das Ragout in einem tiefen Teller anrichten, die Nockerl darüber verteilen. Zum Schluß mit geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit Oberhitze ganz kurz gratinieren.

Nährwerte pro Portion

466 kcal – 37 g Fett - 18 g Eiweiß - 21g Kohlenhydrate - 2BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.