

## Rezept

# Gratinierte Polenta mit Blauschimmelkäse

Ein Rezept von Gratinierte Polenta mit Blauschimmelkäse, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Butter	Salz
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>80 g</b> Instant-Polenta
<b>100 g</b> Champignons	<b>1 EL</b> Öl
Pfeffer	<b>100 g</b> TK-Rahmspinatplättchen
<b>30 g</b> Pinienkerne	<b>100 g</b> Blauschimmelkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. 300 ml Wasser mit der Butter und etwas Salz aufkochen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Polenta einrieseln lassen und ca. 2 Min. rühren, bis die Masse dick und cremig ist, dann die Polenta in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) füllen und glatt streichen.
2. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Öl rundherum anbraten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pilze, die gefrorenen Rahmspinatplättchen und die Pinienkerne auf der Polenta in der Form verteilen. Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden und darauflegen. Polenta im Backofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 15 Min. überbacken.
4. Gratinierte Polenta kurz abkühlen lassen, auf zwei Teller verteilen und servieren.