Rezept

Polenta-Gratin mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Polenta-Gratin mit Ziegenkäse, am 30.04.2024

Zutaten

1 EL	Öl
	1/4 TL getrocknete Lavendelblüten (ersatzweise getrockneter Thymian)
200 g	Instant-Polentagrieß (Maisgrieß)
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
450 ml	Milch
250 g	ganz frischer Ziegenfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen. Eine Gartinform mit Öl ausstreichen. Butter in einem Töpfchen bei geringer Hitze zerlassen, den Lavendel einstreuen, vom Herd nehmen.

2. Die Brühe und Milch in einem großen, hohen Topf zum Kochen bringen. Topf zur Seite ziehen, Grieß einrieseln lassen und kräftig rühren. Auf die ausgeschaltete (oder auf kleinste Stufe gestellte) Herdplatte zurückstellen und die Polenta unter kräftigem Rühren etwa 1 Minute köcheln lassen. Vorsicht: Kochende Polenta spritzt leicht! Grundsätzlich gilt: Wird die Polenta zu fest, heißes Wasser dazugeben, wird sie zu dünn, mehr Polentagrieß einrühren.

3. Die Polenta in die Form füllen, glatt streichen und mit der flüssigen Lavendelbutter bepinseln. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und dicht auf der Polenta verteilen. Grob aus der Mühle pfeffern, im Ofen (Mitte) etwa 10 Minuten überbacken.