Rezept

Gratinierte Polenta

Ein Rezept von Gratinierte Polenta, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 l	½ l Gemüsebrühe
1 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
20 g	Parmesan
50 ml	Milch
150 g	Maisgrieß (Polenta)
	Salz
80 g	Fontina in Scheiben
	frisch gerieben
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Brühe aufkochen lassen. Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren, aufkochen und unter Rühren bei schwacher Hitze 6 Min. köcheln lassen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden, unter die Polenta rühren. Polenta salzen und pfeffern, ca. 1 cm dick auf eine Platte geben, glatt streichen und erkalten lassen.

2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine breite Form einfetten. Polenta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in die Form legen. Käsescheiben darauf legen, Parmesan darüber streuen, mit Milch umgießen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.