

Rezept

Gratinierte Polenta mit Mozzarella

Ein Rezept von Gratinierte Polenta mit Mozzarella, am 23.04.2024

Zutaten

1 Handvoll Basilikumblätter	1 EL frische Thymianblättchen
3 frische Salbeiblätter	4 EL Butter
Salz	200 g feine Polenta (Maisgrieß)
100 ml Milch	Pfeffer aus der Mühle
geriebene Muskatnuss	etwas Öl für die Platte
250 g Mozzarella	2 Zwiebeln
100 g Sahne	flache Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Basilikumspitzen abzupfen und beiseitelegen. Die restlichen Blätter mit den übrigen Kräutern fein hacken. Knapp 1 l kaltes Wasser mit 1 EL Butter in einen Topf geben. Salzen und den Polentagrieß einrühren. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. leise köcheln lassen. Dabei beständig rühren.
2. Die Milch untermischen und die Polenta noch 10-15 Min. unter Rühren köcheln lassen. Kräuter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Polenta auf einer leicht geölten Platte mit einem nassen Messer etwa 2 cm dick verstreichen, abkühlen lassen. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.
3. Die Form mit etwas Butter fetten. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in 7-10 Min. hellbraun braten.
4. Die Polenta in Rechtecke schneiden und abwechselnd mit den Mozzarellascheiben in die Auflaufform schichten. Die gebratenen Zwiebeln darüber verteilen und mit Sahne übergießen. Im heißen Backofen (Mitte) in etwa 20 Min. goldbraun überbacken. Mit den Basilikumspitzen garniert servieren.