Rezept

# Polenta-Kürbis-Gratin

Ein Rezept von Polenta-Kürbis-Gratin, am 06.07.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **200 g** | Raclettekäse |
| | Salz |
| **2 TL** | getrockneter Salbei |
| **400 g** | Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 550 g) |
| **3 EL** | Olivenöl |
| **15** | Kirschtomaten |
| **250 ml** | Milch |
| **200 g** | Polentagrieß |
| **1 Stange** | Lauch (ca. 250 g) |
| **70 g** | Schinkenspeck |
| | Pfeffer |
| **2 Bund** | Basilikum |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Den Käse reiben. Die Milch mit 450 ml Wasser und 1 TL Salz aufkochen. Die Polenta und den Salbei einstreuen und unter Rühren 3-5 Min. kochen. 70 g Käse einstreuen und gut unterrühren. Die Polentamasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen. Mit angefeuchteten Fingern zu einer 1 cm dicken Fläche ausstreichen.

2. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und gründlich waschen. Den Kürbis waschen, putzen, entkernen und würfeln. Den Schinkenspeck würfeln. Kürbis in einer Pfanne mit 2 EL Öl 3-4 Min. anbraten, den Lauch hinzufügen, kurz mitbraten, dann die Speckwürfel untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd ziehen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine große Auflaufform mit 1 EL Öl ausstreichen. Die Polenta in Rauten schneiden. Den Boden und die Wände der Auflaufform damit auslegen, die Kürbismischung, Tomaten und Basilikum darüber verteilen und mit dem restlichen Raclettekäse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen, bis der Käse anfängt zu bräunen.