

Rezept

Polenta pasticciata

Ein Rezept von Polenta pasticciata, am 07.08.2024

Zutaten

Salz	300 g Polenta
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Möhren	2 Stangen Sellerie
100 g italienische Salami	3 EL Olivenöl
400 g gemischtes Hackfleisch	1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
1/8 l trockener Rotwein	1-2 getrocknete Peperoncini
1 TL getrockneter Thymian	100 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. In einen großen Topf 1 l Wasser mit 1 TL Salz aufkochen. Polenta reinrieseln lassen, gut unterrühren. Hitze ganz klein stellen, sonst blubbert die Polenta so, dass sie die Küche verspritzt. Und verbrennen kann man sich auch. Also gleich den Deckel drauf und 10 Minuten garen.
2. Schon mal ein großes Brett aus dem Schrank holen. Polenta aus dem Topf drauf häufen und mit dem Teigschaber (zwischen durch unter dem Wasserstrahl anfeuchten) ungefähr 1-2 cm dick verstreichen. Polenta abkühlen und fest werden lassen.
3. Die Zeit kann man nutzen: Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Möhren schälen, Sellerie waschen, die Enden abschneiden. Wenn dabei Fäden sichtbar werden, zieht man die auch gleich mit ab. Möhren, Sellerie und Salami ganz fein schneiden.
4. Pfanne auf den Herd stellen, 1 EL Öl reinschütten und warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Gemüse und Salami untermischen und auch kurz dünsten. Hackfleisch mitbraten und dabei zerkleinern, bis es ganz krümelig und nicht mehr rot ist. Tomaten in der Dose kleinschneiden, mitsamt dem Saft und dem Rotwein dazugießen. Peperoncini im Mörser zerstoßen oder zwischen den Fingern zerreiben, aber dann dran denken: Die Finger werden fast genauso scharf, also nicht in den Augen reiben.
5. Hacksauce salzen, Thymian untermischen und das Ganze jetzt so etwa 15 Minuten offen bei mittlerer Hitze langsam vor sich hin schmurgeln lassen.
6. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft ohne Vorheizen: 180 Grad). Eine längliche feuerfeste Form rausholen und leicht mit dem restlichen Öl einpinseln.

7. Ein langes Messer unter kaltes Wasser halten, die Polenta damit in Streifen schneiden, knapp 2 cm breit. Und das Messer immer mal wieder unter den Wasserstrahl halten, dann tut man sich leichter.

8. Polentascheiben und Hackfleisch Schicht für Schicht in die Form füllen. Zum Schluss kommt noch der Käse drauf. Darüber das übrige Öl träufeln.

9. Ab jetzt ist alles Vorfreude: Auf der mittleren Schiene bäckt die Polenta ungefähr 35 Minuten und kommt als duftender, herrlich gebräunter Auflauf wieder heraus. Was will man mehr?