

## Rezept

# Schnelle Polenta mit Gemüsekruste

Ein Rezept von Schnelle Polenta mit Gemüsekruste, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>300 ml</b> Gemüsebrühe
<b>300 ml</b> Milch	<b>125 g</b> Instant-Polenta (Maisgrieß)
<b>2</b> Eier	<b>180 g</b> geriebener italienischer Hartkäse
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 Pck.</b> TK-Provence-Gemüse (à 350 g)
<b>1 EL</b> Butter	Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken. Brühe und Milch zusammen zum Kochen bringen. Polenta und Rosmarin einrühren, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 2 - 3 Min. quellen lassen. Vom Herd nehmen. Eier und 150 g Käse unterrühren, salzen und pfeffern.
2. Inzwischen in einer Pfanne das Öl erhitzen und das TK-Gemüse hineingeben. Bei starker Hitze unter Rühren 4 - 6 Min. anbraten.
3. Die Polenta in eine eingeölte Auflauf- oder Quicheform geben und glatt streichen. Das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen und leicht in die Polenta drücken. Mit dem übrigen Käse bestreuen und mit der Butter in Flöckchen belegen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.