

Rezept

# Schnelles Wirsing-Polenta-Gratin

Ein Rezept von Schnelles Wirsing-Polenta-Gratin, am 02.11.2024

## Zutaten

<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Polenta	<b>1</b> kleiner Wirsing (ca. 600 g)
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 EL</b> Öl
<b>150 g</b> Bergkäse	Salz
Pfeffer	Currypulver
<b>100 g</b> Sahne	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe mit der Butter aufkochen. Die Polenta einrühren und zugedeckt bei ausgeschaltetem Herd ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen den Wirsing waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Den Wirsing dazugeben und kurz mitbraten. 150 ml Wasser angießen, die Pfanne schließen und das Gemüse ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
3. Den Backofengrill vorheizen. Den Käse reiben. Die Polenta mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen und in eine flache Auflaufform streichen. Die Sahne zum Gemüse geben und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Gemüse über die Polenta geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das Ganze unter dem Backofengrill ca. 5 Minuten überbacken.