

## Rezept

# Tomaten-Polenta-Schnitten

Ein Rezept von Tomaten-Polenta-Schnitten, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Tomaten in Öl	1/2 Bund Thymian
<b>1</b> Zwiebel	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>300 g</b> Polenta (Maisgrieß)
<b>50 g</b> geriebener Parmesan	<b>8</b> Eiertomaten (ersatzweise kleine Tomaten)
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>250 g</b> Butterkäse in Scheiben
Kastenform (1,5 l)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Tomaten und Thymian kurz mitdünsten. Die Brühe zugießen und aufkochen. Polenta unter Rühren einstreuen und offen bei schwacher Hitze 8-10 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Form mit etwas Öl auspinseln. Käse unter die Polenta heben. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und mindestens 6 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit dem übrigen Öl bepinseln. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Polenta stürzen und in 8 Scheiben schneiden. Diese nebeneinander aufs Blech legen und mit den Tomaten belegen. Salzen, pfeffern, mit Oregano bestreuen und mit Käse belegen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 15 Min. überbacken, eventuell nach 12 Min. den Grill zuschalten.