Rezept

X. Mediterraner Polentaauflauf

Zutaten(für 2 Personen)

*Polenta:*

200g Polenta

1 Becher Obers

500ml Gemüsefond(aus Gemüseabschnitte kochen)

50g geriebener Parmesan oder gereifter Käse

30g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

1EL Olivenöl

*Sugo:*

200g Karotten

1 halbe Knolle Sellerie

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

1 Glas Tomatensugo

150g Rispentomaten

1/8 Muskateller

Rosmarin, Thymian

Salz, Pfeffer

2EL Olivenöl

1 Kugel Mozzarella

1 Tasse Kresse

So wird’s gemacht:

* Vorerst die Karotten und den Sellerie schälen und klein würfelig schneiden. Die Gemüseabschnitte mit 600ml Wasser in einem Topf aufkochen & salzen. 600ml Wasser, weil das Wasser beim kochen etwas verdampft. Den Gemüsefond in einem Topf abseihen, nochmal aufkochen und abschmecken.
* Die Polenta und den Obers in den Gemüsefond einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Polenta köcheln lassen bis sie eine cremige Konsistenz erreicht und die Butter und den geriebenen Käse unterrühren. Im Anschluss auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech die Polenta ca. 1cm dick auftragen und verteilen.Die Masse dann abkühlen lassen bis sie fest ist.
* Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden.Die Rispentomaten waschen und danach halbieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel anschwitzen. Dann die Karotten und den Sellerie hinzufügen und mitrösten.
* Anschließend den Knoblauch und das Tomatenmark kurz mit schwenken. Den Bratensatz dann mit Muskateller ablöschen bis er sich löst und das Sugo& die Tomaten hinzufügen. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.
* Inzwischen den Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
* Die Polentamasse in rautenförmig schneiden. Danach eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten und nach&nach abwechselnd das Sugo und die Polenta schichten. Zum Schluss den Mozzarella zerreißen und darüber gleichmäßig verteilen. Und dann gehts ab in den Ofen für ca. 15-20min bis der Mozzarella eine schöne Bräune erreicht.

***Benny´s Serviervorschlag***

Am Besten die Auflaufform in die Mitte des Tisches stellen und jeder kann sich seine eigene Portion herausstechen. Und mit dem Muskateller genießen.

Weinempfehlung: Gelber Muskateller

#staycreative

Ein Bild, das Flasche, Essen, Tisch, drinnen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Tasse, Kaffee, Tisch, drinnen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Essen, drinnen, Teller, Tasse enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Tisch, sitzend, Computer enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Tisch, sitzend, Essen, Schüssel enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Container, Tisch, drinnen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das drinnen, Backofen, Essen, Kuchen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Tisch, sitzend, Essen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das drinnen, Messer, sitzend, schneidend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Essen, schneidend, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Essen, Tisch, drinnen, Teller enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Tisch, Essen, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Essen, Tisch, Teller, Schüssel enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Schüssel, Gemüse, Pfanne enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Essen, Schüssel, Tisch, Teller enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Teller, drinnen, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Essen, Tisch, Flasche, drinnen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Flasche, drinnen, Tisch, Essen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Essen, Tisch, Flasche, drinnen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung