

Polentagratin

Urheber	Barbara aus dem SZ Magazin, bald Jahrzehnte erprobt
Vegetarisch	bei Verwendung von Gemüsebrühe
Portionen	4
	in 1 große Ikea-Bratreine passen 2-3 Rezeptmengen
Kosten pro Portion	ca. 2€ + Salat
Zubereitungsdauer	2 x 20 min + Backzeit

Zutaten Liste

- 500 ml Milch
- 500 ml Brühe
- 300g Maisgries (5min hilft)
- etwas Butter
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- min. 100 g, besser 200g geriebener Bergkäse

Zubereitung

1. eine feste Polenta aus Milch, Brühe und Maisgrieß zubereiten (evtl. schon am Tag vorher), auf ein Blech streichen und auskühlen lassen;
2. in ca. 5 cm große Quadrate schneiden, in eine gebutterte Auflaufform schichten;
3. würzen, mit Milch-Sahne Mischung übergießen, mit Käse bestreuen;
4. bei 180 Grad ca. 45 min überbacken
5. mit viel Salat servieren

Revision #4

Created 7 March 2024 18:19:18 by Barbara Rößner

Updated 12 March 2024 18:02:06 by Barbara Rößner