

Polenta-Auflauf

Bei diesem Auflauf treten Polenta und Krautstiel zur köstlichen Schichtarbeit an. Kombiniert mit Pilzen und Käse ein Hochgenuss.

Zutaten

4 dl Bouillon
2 dl Milch
200g Polenta, mittelfein
400g Krautstiel
100g Pilze
12 Cherrytomaten
2–3 EL Bratbutter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2–3 EL Kräuter, gehackt
100g Mascarpone-
Gorgonzola
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 25 Minuten backen

- 1** Bouillon und Milch zum Kochen bringen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Bei milder Hitze einmal aufkochen. Vom Herd ziehen. In eine mit Öl ausgepinselte Auflaufform füllen und gleichmässig verstreichen.
- 2** Krautstiel in Blätter und Stiele trennen. Stiele in 1 cm und Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden. Stiele in Salzwasser bissfest kochen, die Blätter dazugeben, bis sie zusammenfallen. Absieben und kalt abschrecken.
- 3** Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, Cherrytomaten halbieren. Beides in eine Schüssel geben. Bratbutter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter beifügen und kurz andünsten. Zu den Pilzen und Tomaten geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Krautstiel auf der Polenta verteilen. Die Pilz-Tomaten-Mischung gleichmässig auf dem Krautstiel verteilen. Käse darübergeben und im Backofen bei 180 °C etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Krautstiel kann durch Mangold oder frischen Spinat ersetzt werden. Wer Gorgonzola nicht so gerne hat, kann auf Taleggio oder Parmesan ausweichen.

