

Polentagratin mit Krautstiel



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
KOCHEN LASSEN: ca. 30 Minuten
BACKEN: ca. 20 Minuten
FÜR 4 Personen

Gratinform von ca. 30x20 cm

Wenig Butter für die Form

POLENTA

7 dl Gemüsebouillon
1 dl Vollrahm
200 g grobkörniger Maisgriess, z.B.
Bramata
50 g Butter, in Stücken
30 g Sbrinz AOP, gerieben

MANGOLD

500 g farbiger Krautstiel
4 Knoblauchzehen, in Scheibchen
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse, z.B. Chavroux, in
Stücken

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

POLENTA

Bouillon und Rahm aufkochen, Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 25–30 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren. Butter und Sbrinz darunterrühren. Polenta in die vorbereitete Form füllen.

KRAUTSTIEL

In siedendem Salzwasser 5–7 Minuten blanchieren, abgiessen, abtropfen. Knoblauch im warmen Öl andämpfen, Mangold dazugeben, würzen. Mangold auf die Polenta geben, Ziegenkäse darüber verteilen.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten überbacken.

Tip

- Fertigen Gratin mit einigen Esslöffeln flüssiger, brauner Butter übergiessen.