

Überbackene Polentaschnitten

Für diese Polentaschnitten wird die Polenta am Vortag gekocht, damit die Schnitten beim Backen schön fest bleiben.

Zutaten

300ml	Wasser
200ml	Milch
125g	Mais mittel*
1TL	Gemüseboullion*
50g	Parmesan

100-150g	Parmesan oder Greyerzer Käse
30g	Butter flüssig

Zubereitung

Milch/Wasser mit Gemüseboullion in einem Topf dazu geben und aufkochen. Maisgriess einrühren, bei kleinster Hitze ca. 10-12 Minuten quellen lassen. Anschliessend 3 cm dick auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausstreichen und mit einer Klarsichtfolie bedecken. Über Nacht kalt stellen.

Die kalte Polenta sollte fest sein. Die Polenta auf dem Blech in gleiche Stücke schneiden. Mit etwas Abstand in eine ausgebutterte Auflaufform legen. Den Käse darüber verteilen und die flüssige Butter über den Schnitten verteilen gleichmässig verteilen.

Den Ofen bei Umluft auf 200° vorheizen. Bei 200° im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten überbacken.

Mit Salat oder zu einem Fleisch servieren.

Variante: in die Polenta geschnittene Oliven geben.

Quelle: unbekannt