

Polentagratin mit Gorgonzola und Tomatenlauch

Quickfacts

Aktive Zeit: 40 Minuten

Gesamtzeit: 65 Minuten

Nährwert: 523 KCAL pro Person

Zutaten für 4 Personen

4 dl	Milch
4 dl	Gemüsebouillon
150 g	Maisgriess / Polenta mittelfein
400 g	Lauch
1	Zwiebel, mittelgross
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
400 g	Dosentomaten gehackt
50 g	Parmesan, gerieben
200 g	Gorgonzola dolce
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Zubereitung

- 1) Milch und Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Die Polenta einrieseln lassen und unter gelegentlichem Rühren auf kleinster Stufe zugedeckt 20 Minuten ausquellen lassen. Dann von der Herd-Platte nehmen und weitere 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- 2) Während die Polenta zieht den Lauch rüsten, waschen und in dünne Ringe schneiden, sowie die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- 3) Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Lauch 2 – 3 Minuten in der Pfanne andünsten. Dosentomaten beifügen und alles mit Pfeffer und Salz würzen. Danach zugedeckt für etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.
- 4) Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Gratinform mit Butter ausbuttern.
- 5) Den Parmesan in die Polenta. Mischen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Ungefähr die Hälfte der Polenta in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen. Den Tomatenlauch darüber geben und die Hälfte des Gorgonzolas in Stücke schneiden und über dem Lauch verteilen. Die restliche Polenta darüber geben. Den restlichen Gorgonzola ebenfalls klein schneiden und auf der Polenta verteilen.
- 6) Den Polentagratin im vorgewärmten Ofen auf der zweituntersten Ebene etwa 25 Minuten überbacken und dann heiss servieren.