

ÜBERBACKENE POLENTA MIT SCHAFSKÄSE

FÜR 1 AUFLAUFFORM

BACKZEIT 20 MINUTEN

Zutaten:

250g Sonncorn Polenta fix
1000g Gemüse- oder Fleischbrühe
200g Feta, Schafskäse
1EL Zitronensaft
Frische oder getrocknete Kräuter

So wirts gemacht:

1. Gemüsebrühe aufkochen, Polenta unter ständigem Rühren einrühren. Einmal kurz aufkochen lassen, dabei ständig rühren, damit der Polenta nicht anbrennt
2. Danach 10 Minuten ausquellen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Polenta gleichmäßig in eine feuerfeste Auflaufform streichen und einige Stunden fest werden lassen.
4. Den Feta zerkrümeln, mit Zitronensaft und Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Polenta verteilen
5. Bei 200°C ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb backen

TIPP: Dazu passt gut eine leichte Tomatensauce, gedämpfter Blattspinat oder ein frischer Salat