



Polentaschnitten mit Zwiebel und Champignons

Eine rustikale, würzige Maisschnitte mit etwas Pate di Pomodori, Zwiebeln, Champignons und ein paar Olivenstückchen. Die Zubereitung ist einfach und nebst den genannten Zutaten sind der Fantasie für andere Varianten kaum Grenzen gesetzt.

Die Zwiebeln habe ich roh verwendet, sie waren nach 30 Minuten im Ofen noch leicht knackig, wer das nicht mag, dünstet sie vorab in Olivenöl an.

Zutaten (2 Portionen)

100g Maisgriess fein
4dl Gemüsebouillon
20g Sbrinz gerieben (oder Gruyère)
1 Zwiebel
100g Champignons
2El Pate di Pomodoro
4-6 Oliven
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Zubereitung

Bouillon aufkochen und Maisgriess mit dem Schwingbesen einrühren. Herdplatte ausschalten und 10 Minuten kräftig rühren bis eine zähe Masse entsteht. Polenta etwas auskühlen lassen und den geriebenen Sbrinz unterrühren.

Ein Blech einölen und die Polenta ca. 1-1,5cm dick darauf verteilen. Oberfläche glatt streichen und Ränder begradigen. Am besten geht das mit einem eingeeölten Spachtel.

Pate di Pomodoro auf der Polenta verstreichen. In Rechtecke schneiden und in eine Gratform legen. Zwiebel halbieren und auf den Schnitten verteilen. Champignons

etwas putzen, in Scheiben schneiden und auf den Zwiebeln verteilen. Nach Belieben Oliven in Stücke schneiden und darüber streuen. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Bei 180° 30 Minuten in der oberen Hälfte des Backofens gratinieren.

Man kann die Polentaschnitte natürlich auch am Stück auf einem Blech gratinieren.





