



## Polenta-Gratin mit Ricotta

Die Polenta war etwas weich geraten, schön cremig zum Essen, doch die Ricottawürfel sind beim Überbacken etwas gar tief in das Maisbett eingesunken. Ricotta schmilzt nicht beim Überbacken, da er aus der Molke gewonnen wird und darum vor allem aus Eiweiss und wenig Fett besteht. Wenn er nicht eingesunken wäre, hätten sich feine, braune Krüstchen gebildet. Dabei trocknet er nicht aus, sondern bleibt geschmeidig. Eine Panne, aber keine kulinarische Katastrophe.

Oliven, getrocknete, eingelegte Tomaten und eine grob gehackte Knoblauchzehe geben dem Gratin eine leichte, mediterrane Würze.

Nachtrag von wegen den Krüstchen: Ich habe ein paar Ricottawürfel separat mit nur wenig Olivenöl überbacken. Bild siehe am Schluss. Sie wären auch eine gute Zutat zu einem Antipasto mit eingelegten Gemüsen.

### Zutaten (2 Portionen)

500g	Polenta gekocht
100g	Ricotta
5	grosse Oliven
4-5	eingelegte Tomaten
1	grosse Knoblauchzehe (nach Belieben)
1Tl	Kräutersalz
	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Oliven, eingelegte Tomaten und Knoblauch zu groben Stücken schneiden. Ricotta zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden.

Falls die Polenta aus dem Kühlschrank kommt, im Wasserbad leicht aufwärmen, damit sie wieder geschmeidig wird. Tomaten untermischen und in eine leicht eingeeölt Gratinform geben.

Ricotta vorsichtig mit Oliven, Knoblauch, Kräutersalz und wenig Olivenöl vermischen. Locker auf der Polenta verteilen und im auf 200° vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten überbacken.





