



Polenta-Käse-Tarte

Eine einfache Polenta, nur mit etwas frischem Rosmarin gewürzt und flach ausgestrichen, dient als Boden für eine kräftige Käsemasse aus mildem Gruyère, Ei und etwas Sauerrahm. Das ganz im Ofen überbacken, das gibt zusammen mit Salat eine einfache, währschafte und gute Hauptmahlzeit. Milder Gruyère oder auch ein kräftiger Bergkäse passt gut. Zu rezent sollte der Käse aber nicht sein, denn beim Backen wird der Käsegeschmack deutlich intensiver.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Maisgriess fein
4dl	Gemüsebouillon
2	Zweige frischer Rosmarin
20g	Butter
150g	milder Gruyère
1	kleine Zwiebel
1	Ei
1El	Sauerrahm (ca. 30g)
	Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Rosmarinnadeln von den Stengeln abzupfen und fein hacken.

Bouillon aufkochen. Maisgriess unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen in die leicht köchelnde Bouillon einrieseln lassen. Rosmarin zugeben. Die leicht blubbernde Polenta mit dem Schwingbesen 10 Minuten lang kräftig durchrühren. Butter am Stück zugeben und nochmals kräftig durchrühren.

Pfanne von der Herdplatte ziehen und ganz auskühlen lassen. Dabei weitere 3-4 mal mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gruyère durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel hacken. Beides in eine Schüssel geben, Ei und Sauerrahm zugeben und mit einer Gabel gut vermischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Ein Backblech ausbuttern. Polenta in des Blech geben und zu einem flachen, ca. 1,5-2cm dicken Kuchen formen. Das geht am besten mit den Fingern. Käsemasse darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 5mm freilassen.

In die Mitte des vorgeheizten Ofens einschieben und ca. 20 Minuten backen.

Tarte anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.





