



Rezept für Gratinierte Polenta



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 300 g RIEPPER Instant Polenta
- 1,5 l Wasser
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- etwas Butter
- 5 Knoblauchzehen
- 5 Salbeiblätter
- Parmesan , Pecorino oder anderer Käse nach Belieben

Zubereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen, Salz und Öl dazugeben. Mit dem Schneebesen das Mehl langsam einrühren. Circa 5 Minuten kochen lassen, mit einem Kochlöffel öfters umrühren. In Öl und Butter die Knoblauchzehen leicht anrösten und Salbei dazugeben. Den Käse reiben oder in dünne Scheiben schneiden. Eine Ofenform ausfetten, die Zutaten schichtweise einlegen und mit

einer Käseschicht abschließen Im heißen Rohr, nach Möglichkeit unter einem Grill, ca. 15 Min. gratinieren.