

Polenta Auflauf „pikant“

Zutaten:

750 ml Wasser

150 g Polenta

4 Stk Eier M

120 g Käse gerieben 30%

Salz, Pfeffer, Öl, Kräuter



Zubereitung:

Wasser aufkochen, salzen, Polenta einkochen und unter ständigem rühren auf kleiner Temperatur 30 Min. dünsten.

Eier, Kräuter und Käse untermischen, in eine gefettete Auflaufform füllen und im Rohr bei 180° 30 Minuten backen.

Als Beilage empfiehlt sich Tomatensauce und grüne Salate.

Will man es kulinarischer gestalten kann man auch Schinkenwürfeln, gedünstete Pilze oder Gemüsewürfeln unter die Masse geben.