

### Polenta Auflauf pikant

#### Zutaten:

750 ml Wasser  
150 g Polenta  
4 Eier  
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 und in eine gefettete Auflaufform füllen und im Rohr bei 180°ca. 30 Minuten backen.  
Als Beilage, Tomatensauce und grüner Salat.  
Will man es kulinarischer gestalten kann man auch Schinkenwürfeln, gedünstete Pilze oder Gemüsewürfel unter die Masse geben.

