

Polenta-Auflauf

Zutaten:

200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Vollmilch
100 g	SPIELBERGER Polenta (Maisgrieß)
2 EL	Olivenöl
3	Tomaten
150 g	Schafskäse
3	Zweige Oregano
Salz, Muskat, Pfeffer, Basilikumblätter	
Fett für die Form	



Zubereitung:

Gemüsebrühe mit Milch und etwas Salz zum Kochen bringen, Polenta unter Rühren einrieseln lassen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Gelegentlich umrühren, damit die Polenta nicht anbrennt. 1 EL Olivenöl unterrühren und nach Geschmack mit Muskat und Pfeffer würzen.

Die Polentamasse in eine flache Auflaufform geben und glatt streichen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Schafskäse klein würfeln. Blättchen vom Oregano-Zweig abzupfen und klein hacken.

Tomaten auf die Polentamasse legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Käsewürfel und Oregano darüber geben und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C etwa 20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Basilikum-Blättchen garnieren.