

Speck-Zucchini-Polenta-Auflauf



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- Gemüsebouillon**
- Provence-Kräuter**
- 120 g Polenta**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 Zucchini ca 250g**
- 1 grosse Fleischtomate
oder Pelatibüchse
klein**
- 100 g Specktranchen**
- Butter**
- 200 g Doppelrahmfrisch-
käse (Philadelphia)**
- 120 g Reibkäse zB
Gruyère**
- Salz**
- Pfeffer**

Vorbereiten

- a Knoblauch rüsten und fein hacken.
- b Zucchini waschen und mit der Gemüseraffel reiben.
- c Tomate enthäuten und in Würfel schneiden.
(Tomaten können am besten enthäutet werden wenn man sie am Boden kreuzweise einschneidet, 1 Min im siedend heissen Wasser lässt und anschliessend im eiskalten Wasser abschreckt)
- d Specktranchen in feine Stücke schneiden.
- e Backofen auf 220 Grad Unter- / Oberhitze vorwärmen.

Zubereiten

- f 6 dl Gemüsebouillon aufkochen (Flüssigkeit auf die Angaben der Polentapackung anpassen) und 1 Teelöffel Provence Kräuter dazugeben.
- g 120 g Maisgries (Polenta) unter rühren einrieseln lassen und kurz aufkochen lassen.
- h Auf kleinste Stufe stellen und zugedeckt ca. 10 Minuten aufquellen lassen. (Zeitangab auf Verpackung beachten)
- i Anschliessend folgende Zutaten in die Polentapfanne geben:
 - Gehackten Knoblauch
 - Geraffelter Zucchini
 - Gewürfelte Tomaten
 - Geschnittene Specktranchen
 - 120 g Reibkäse nach Wahl
- j Alles gut vermischen und Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- k Eine Gratinform ausbuttern und die Masse in die Form verteilen.
- l Den Doppelrahmfrischkäse in kleinen Stücken darüber verteilen.
- m Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Backofens ca. 15 - 20 Minuten überbacken.