

Polentakuchen mit Gemüse

Für 6 Personen, Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Polenta:

2 l Wasser
2-3 TL körnige Gemüsebrühe
500 g Polenta
Fett für das Blech

Belag:

100 g Austernpilze
2 mittelgrosse Zwiebeln
3 mittelgrosse Zucchini
2 rote Paprikaschoten
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano
4 grosse Fleischtomaten
8 eingelegte Peperoni (Glas)
200 g Emmentaler, in dünnen Scheiben

Polenta: Wasser zum Kochen bringen. Gemüsebrühe und Polenta zugeben. Einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten garen, bis das Wasser aufgesogen ist. Falls der Brei zu fest zum Streichen ist, noch etwas Wasser untermischen. Polenta gleichmässig auf einem Backblech verstreichen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Belag: Austernpilze von den harten Stielen befreien und in Streifen schneiden. Zwiebeln fein zerkleinern. Zucchini und Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden. Pilze, Zwiebeln, Zucchini und Paprika im heissen Öl bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Tomaten abziehen und in Scheiben schneiden. Peperoni abtropfen lassen. Polenta mit gebratener Gemüsemischung, Tomaten und Peperoni belegen. Nach Wunsch noch einmal leicht salzen und pfeffern. Käsescheiben auf dem Gemüse verteilen. Polentakuchen im heissen Backofen (mittlere Schiene) etwa 15 Minuten backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!