

POLENTA-GRATIN MIT CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI

POLENTA-GRATIN MIT CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI

Als ich dieses Rezept das erste Mal gekocht habe stand bei mir wieder mal das Thema Resteverwertung auf dem Programm. Im Kühlschrank waren noch Champignons, eine halbe Zucchini, ein paar schwarze Oliven... da stellte sich natürlich die Frage - Pasta? Wäre sicher auch lecker gewesen, ich habe mich aber für ein Polenta-Gratin entschieden. Das ist genau so einfach, macht kaum Arbeit und schmeckt. Mittlerweile gab es das Ganze schon viele, viele Male und ich habe das Gratin noch um ein paar Tomaten aufgewertet. Das gibt dem Ganzen nochmal eine schöne frische Note - die Kräuter braucht man dafür nicht unbedingt... und falls doch nehme ich statt Kresse mittlerweile viel lieber Basilikum. Wie mögt ihr eure Polenta am liebsten?



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250g Polenta + 1 L Wasser

Salz

1-2 EL Butter

1/2 Zucchini

5-6 Champignons

1 Hand voll grüne oder schwarze Oliven

40g Parmesan

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

optional Basilikum oder etwas frische Kresse

ZUBEREITUNG:

Bevor man anfängt muss man unbedingt prüfen was für eine Polenta man hat. Es gibt Instant Polenta, die braucht nur 5 Minuten bis sie fertig ist und „normale“ Polenta, die braucht 45 Minuten. Die Polenta also am besten nach Packungsanweisung zubereiten.

Das Salzwasser zum kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen, die Polenta einrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Am Ende die Butter untermengen. Die fertige Polenta in einer ca. 28cm Durchmesser großen Form* verteilen und mit einem Löffel glatt streichen.



Den Ofen auf 180°C (Grillfunktion) vorheizen. Die Pilze in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren, die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven vierteln oder halbieren und den Knoblauch fein hacken. Das Öl erhitzen und zuerst die Pilze hinein geben. Dann die Zwiebel und die Zucchini dazu geben und alles anschwitzen. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Gemüse-Mix auf der Polenta verteilen. Die Tomaten halbieren und gleichmäßig verteilt auf der Polenta platzieren.



Den Parmesan über das Gemüse reiben und die Form für 10 Minuten in den Ofen schieben, dann ist der Parmesan auch schon zu einem Knuspergitter gebacken.



Die Auflaufform direkt auf den Tisch stellen, so kann sich jeder nach Lust und Laune selbst bedienen.



Guten Apptit!

