

GRATINIERTE POLENTA-SCHNITTEN AN SAISONALEM SALAT SEITZ

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

1. Für die Schnitten in einem Topf Gemüsebrühe ansetzen und erhitzen. Polenta einrühren, aufkochen lassen.
Unter Rühren bei ausgeschalteter Herdplatte 5 Min. ziehen lassen.
2. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
3. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und diese fein hacken bzw. in dünne Röllchen schneiden. Unter die Polenta mischen.
Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf einem angefeuchteten Schneidebrett Polenta ca. 1 cm dick zum Rechteck ausstreichen und auskühlen lassen.
5. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. In Scheiben schneiden und diese etwas salzen und pfeffern.
6. Auflaufform mit Öl einfetten. Polenta in ca. 10 gleichmäßig große Stücke schneiden und Form damit auslegen. Mit Tomaten- und Käsescheiben belegen, Parmesan darüber streuen. Schnitten mit Milch umgießen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen.
8. Für den Salat selbige waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
9. Essig mit Honig und Öl verrühren. Basilikum zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Salate in einer Schüssel mischen und erst kurz vor dem Servieren mit dem Himbeerdressing vermischen.

11. Auf Tellern anrichten, Polenta-Schnitten daneben anrichten und servieren.

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.



Zutaten für 2 Personen:

0	Für die Schnitten:
1/2 l	Gemüsebrühe, Seitz
150 g	Bio Polenta, Seitz
15 g	Schnittlauch und Petersilie (je 1/2 Bund)
1 Prise	Salz, Pfeffer
1-2 Stück	Tomaten
150 g	Fontina oder Greyerzer, in dünnen Scheiben
30 g	Parmesan, gerieben
0	Für die Auflaufform
50 ml	Milch
1	Öl zum Fetten der Form
0	Für den Salat
400 g	verschiedene Blattsalate (z.B. Rucola, Feldsalat, grüner Batav)
15 g	Basilikum (1/2 Bund)
4 Esslöffel	Himbeeressig
2 Teelöffel	Honig
5 Esslöffel	mildes Olivenöl
1 Prise	Salz, Pfeffer