



# Polenta mit Ofentomaten und Käsespänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, mit italienischer Note, schnell, einfach, in 25 min. gekocht

## Zutaten

- Für die Polenta:
- 300 g Polenta (Maisgrieß)
- 700 ml Milch
- 1 El kalte Butter
- 800 ml kräftige Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g Pecorino, Parmesan oder alter Gouda am Stück
- Etwas frischer Basilikum in Streifen
- Für die Ofentomaten:
- 800 g Kirschtomaten
- Einige Thymian und Rosmarin Stängel
- 6 EL Olivenöl
- Etwas grobes Meersalz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Ofentomaten:

### Schritt2

Zunächst den Backofen auf 180°C/Umluft vorheizen.

### Schritt3

Die Kirschtomaten abspülen und die kleine Blüte heraus schneiden. Flach nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform setzen, salzen und pfeffern.

#### **Schritt4**

Einige Thymian und Rosmarin Stängel verteilen und das Olivenöl darüber träufeln. Für 15 min. im Backofen schmoren, braten.

#### **Schritt5**

Die Polenta:

#### **Schritt6**

Die Milch mit der Gemüsebrühe und den Lorbeerblättern aufkochen und den Maisgrieß unter ständigem Rühren einstreuen. 3-5 min. köcheln lassen, zurück ziehen. Den Lorbeer wieder entfernen und 50 g geriebenen Käse verrühren, kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter unterheben.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Polenta auf Tellern anrichten, die Ofentomaten darüber mit etwas Schmorflüssigkeit verteilen. Die Basilikumstreifen darüber streuen und dünne Käsespäne darüber hobeln.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, mit italienischer Note, Polenta, preiswert, vegetarisch **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/polenta-mit-ofentomaten-und-kaesespaenen/>