Nah&Frisch

lerchenmuehle.at Professional

Tomaten-Mozzarella-Polenta-Auflauf

Hauptspeise **Paradeiser**

ZUBEREITUNG **SCHWIERIGKEIT:** ●●○○○ **ZEIT: 30 MIN.**

1L Salzwasser zum Kochen bringen. Den Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen. Bei milder Hitze eine gute halbe Stunde ausquellen lassen. Immer wieder umrühren. Den Parmesan reiben. 12 dag davon und 5 EL Butter unter die Polenta rühren. Eine Form (30 x 20 cm) mit Öl ausstreichen und die heiße Polenta in die Form gießen. Glattstreichen und auskühlen lassen.
Die Paradeiser überbrühen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Die kalte Polenta in Stücke schneiden. Die Hälfte davon in eine gebutterte Auflaufform legen. Paradeiser- und Mozzarellascheiben dachziegelartig daraufschichten. Einige Basilikumblätter dazwischen legen. Salzen und pfeffern. Mit den restlichen Polentastücken bedecken. Den restlichen Parmesan drüberstreuen und Butterflocken darauf verteilen.
Den Auflauf ins 200 Grad heiße Backrohr schieben. Etwa 20 Minuten backen. Dann noch den Grill dazuschalten, bis der Parmesan zu einer goldgelben Kruste schmilzt. Mit dem restlichen Basilikum garnieren.

ZUTATEN

- **Zutaten:** (für 4 Personen)
- 200 g Sonncorn Polenta
- Butter
- 15 dag. Parmesan
- 30 dag. Mozzarella
- 60 dag. Paradeiser
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer