

GRATINIERTE KABANOS-POLENTA mit Steinpilzen und Bergkäse

Für 4 Personen

150 g Houdek Kabanos Käse
2 Schalotten
2 Thymianzweige
2 EL Olivenöl
600 ml Milch
300 g Polentagrieß
Muskatnuss, frisch gerieben
500 g Steinpilze
150 g Bergkäse, gerieben
1 EL Butter
1 EL Aceto Balsamico
1 EL glatte Petersilie,
fein gehackt
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

- 1 Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Die Houdek Kabanos Käse in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Blättchen vom Thymianzweig zupfen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Schalotten sowie den Thymian darin angehen lassen und mit der Milch aufgießen. 1 TL Salz zugeben und aufkochen.
- 3 Den Polentagrieß unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen und kochen bis die Polenta blasen schlägt und sich vom Topfboden löst. Die Kabanoswürfel unterrühren und mit frisch geriebener Muskatnuss und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Kabanos-Polenta etwa 2 cm dick auf ein Backpapier streichen und etwas auskühlen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.
- 5 Die Polenta in etwa 6 cm große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech setzen. Mit dem Bergkäse bestreuen und für etwa 15 Minuten im Ofen goldbraun überbacken.
- 6 Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilzscheiben darin anbraten. Mit dem Aceto Balsamico ablöschen und mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen. Die Steinpilze mit der überbackenen Polenta auf Tellern anrichten.

