

# Mozzarella-Polenta-Gratin mit Lattich



*Ein herzhafter, vegetarischer Gratin: Polenta, Mozzarella und Gemüse – Lattich, Zwiebeln, Peperoncini – werden abwechselnd geschichtet und gratiniert.*

## Zutaten

Für 4 Personen

1,2 L Gemüsebouillon  
200 g Bramata-Mais  
1 Zitrone  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer  
2 Peperoncini  
400 g Lattich  
2 Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
300 g Mozzarellaperlen

Bouillon aufkochen. Mais einrieseln lassen. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen.

Zitronenschale fein dazureiben. Polenta bei kleiner Hitze und häufigem Rühren ca. 30 Minuten fertig kochen.

Zitrone auspressen und die Hälfte des Safts zugeben.

Butter dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Lattich in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln vierteln und in Stücke schneiden.

Zwiebeln mit der Hälfte der Peperoncini im Öl dünsten. Lattich zugeben, mit restlichem Zitronensaft ablöschen. Kurz mitdünsten. Mit Salz abschmecken. Mit der noch heißen Polenta und den Mozzarellaperlen abwechselungsweise in eine Gratinform schichten. Mit Mozzarellaperlen abschliessen.

In der oberen Ofenhälfte 10–15 Minuten gratinieren.

Mit restlichen Peperoncini bestreuen und servieren.