

Cremige Käsepolenta mit Spinat



Zutaten

- 7 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Weisswein
- 120 g Polenta, mittelfein
- 2 Zwiebeln, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino
- 800 g Spinat, frisch
- Salz
- 1.5 dl Rahm
- 2 Esslöffel Butter
- 0.5 Teelöffel Currypulver
- Pfeffer, aus der Mühle
- 100 g Gruyère, gerieben, AOC
- 50 g Sbrinz, gerieben, AOC

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Bouillon und Weisswein zusammen aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, aufkochen und auf kleinster Stufe zugedeckt 15 Minuten ausquellen lassen.

2 Inzwischen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

3 Den Spinat waschen und in eine Schüssel geben. 2 Liter stark gesalzenes Wasser aufkochen und über den Spinat giessen. Den Spinat gut umrühren, bis er zusammengefallen ist, dann in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

4 Den Rahm steif schlagen.

5 In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino darin glasig dünsten. Dann Currypulver und Spinat beifügen und alles zugedeckt kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Zum Servieren beide Käsesorten unter die Polenta rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zuletzt den Rahm untermischen.

7 Die Polenta mit dem Spinat in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.

(Quelle: wildeisen.ch)