

Überbackene Käsepolenta mit Birnen



Zutaten (für 4 Personen)

- 8 dl Hühnerbouillon
- 275 g Maisgriess, mittelfein
- 100 g Oliven, entsteint, grün
- 1 Stück Zwiebel, gross
- 150 g Speckwürfelchen
- 100 g Reibkäse
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 100 g Tilsiter, oder anderer Käse
- 4 Stück Kompottbirne, halbiert

Zubereitung

1 Die Bouillon aufkochen. Den Griess einlaufen und unter Rühren während 5-8 Minuten ausquellen lassen. Dann die Polenta vom Feuer ziehen und zugedeckt noch mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

2 Die Oliven fein schneiden, Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Bratpfanne die Speckwürfelchen ohne Fettzugabe knusprig braten. Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Oliven, Zwiebel-Speck-Mischung und Reibkäse unter die Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Eine ofenfeste Form ausbuttern. Die Käsepolenta mit einem Glace- oder 2 Suppenlöffeln abstechen und die Kugeln in die Form setzen.

4 Den Käse fein scheibeln. Die Kompottbirnen gut abtropfen lassen, vierteln und auf die Polentakugeln verteilen. Jede Kugel mit 1 Käsescheibe belegen.

5 Die Käsepolenta im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 20-25 Minuten überbacken.