

Lattich-Involtini mit Taleggio und Polenta



Zutaten

für 4 Personen

1,1 l Gemüsebouillon
220 g Bramata-Polenta
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
16 Tranchen Bratspeck
160 g Taleggio
8 grosse Lattichblätter

Mit Taleggio-Käse in Speckscheiben gerollte Lattichblätter werden kurz scharf angebraten und mit Bramata-Polenta serviert.

Bouillon aufkochen. Mais einrieseln lassen. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit der Hälfte des Öls verfeinern. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen je zwei Specktranchen längs überlappend aufeinander legen.

Käse in dünne Scheiben schneiden. Auf die Mitte der Specktranchen verteilen. Lattichblätter längs halbieren, Risse entfernen. Je 2 Blatthälften auf die Specktranchen mit Käse legen und satt einrollen. Dabei darauf achten, dass die Specktranchen ganz um die Blätter gerollt sind.

Im restlichen Öl bei starker Hitze rundum ca. 3 Minuten braten, bis der Taleggio zu schmelzen beginnt. Pfeffern.

Mit Polenta anrichten