

Stachelbeer-Polenta-Gratin



5 dl **Wasser**

5 dl **Milch**

2 EL **Butter**

1 **Vanillestängel**,
längs
aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt

0.75 TL **Salz**

200 g **grober Mais** (z.B.
Polenta Rustica
Bramata, Kochzeit
7–10 Min.)

2.5 EL **Zucker**

400 g **kleine gelbe und
rote
Stachelbeeren**,
Stiele und Fliegen
entfernt

1. Wasser mit allen Zutaten bis und mit Salz aufkochen.

2. Mais einrühren, unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 10 Min. köcheln.

3. Pfanne von der Platte nehmen. Zucker darunter rühren, Stachelbeeren darunter mischen, Masse in die vorbereitete Form füllen.

Form: für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.