

Cherrytomaten-Polenta mit Scamorza



Scamorza gehört in die gleiche Familie wie Mozzarella oder Burrata, zu den Filata-Käsen – und passt damit wunderbar zu dieser tollen Polenta-Variante.

ZUTATEN

Für 2–3 Personen

- 3 dl Milch
- 3 dl Wasser
- 8 Dörrtomaten
- 1 Teelöffel Oregano getrocknet
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Maisgriess/Polenta
- 250 g Cherrytomaten
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3–4 Esslöffel Olivenöl
- 100 g Scamorza , siehe Einleitung

In einer Pfanne Milch und Wasser aufkochen. Inzwischen die Dörrtomaten in Streifen schneiden. Zusammen mit dem Oregano, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz sowie einigen Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle in die leicht kochende Flüssigkeit geben. Dann unter Rühren die Polenta einrieseln lassen. Gut 1 Minute unter Rühren leise kochen lassen, dann die Polenta zugedeckt auf kleiner Hitze 20–25 Minuten ausquellen lassen. Hin und wieder umrühren, damit sie am Boden nicht anbrennt.

Inzwischen die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Den Scamorza an der Röstiraffel reiben.

In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel sowie Knoblauch 3–4 Minuten glasig dünsten. Dann die Cherrytomaten beifügen und 4–5 Minuten bei mittlerer bis kleiner Hitze mitdünsten; sie sollen dabei auf keinen Fall zerfallen, also die Pfanne eher durchschütteln, als in den Tomaten zu stark rühren. Ist die Polenta noch nicht bereit, zugedeckt in der Pfanne beiseitestellen.

Am Ende der Kochzeit der Polenta $\frac{3}{4}$ der Cherrytomaten sowie $\frac{1}{2}$ des Scamorza unter die Polenta ziehen und zugedeckt 2–3 Minuten nachgaren lassen. Dann die Polenta in vorgewärmte tiefe Teller oder in einer Schüssel anrichten und die restlichen Tomaten sowie Scamorza darüber verteilen.