

Ofenpolenta mit Küris und ENZ Raclettekäse

Für 2 Personen

für 1 Gratin Form



Zutaten:

- Butter für die Form
- 3 dl Milch
- 3 dl Bouillon
- 120 g Maisgriess, fein
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 150 g Raclettekäse nach Wahl, geschnitten
- 250 g Kürbis (Butternut)
- Curry
- Olivenöl

Zubereitung:

- Kürbis in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Curry würzen
- Ca. 10 Min bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen
- Milch, Bouillon und Maisgriess unter Rühren aufkochen. Ausquellen, ab und zu rühren. Butter beifügen und würzen
- Die Hälfte der Polenta in die ausgebutterte Gratin Form geben mit der Hälfte des Kürbis und des Raclettekäses belegen. Mit der anderen Hälfte der Zutaten eine weitere Schicht aufbauen.
- In der Mitte des Ofen bei 180 Grad 30 Min überbacken