

Oliven-Polenta mit Ofentomaten

947

Typ: Gemüse

Quelle: Apotheken-Umschau

Bemerkungen: 15 Minuten im Backofen ist zu kurz; eher 30 min

Zutaten Für 4 Personen)

10 g getrocknete Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
500 mL kräftige Gemüsebrühe
1 Msp. Cayennepfeffer
200 g Maisgrieß
100 g schwarze Oliven (entsteint)
100 ml Kochsahne
1 EL flüssiger Honig
2-3 Stängel Thymian
Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g Kirschtomaten
1 Handvoll Salbeiblätter

Rezept: Pilze mit 50 ml kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten ziehen lassen, abgießen, den Sud auffangen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln, in 1 EL heißem Olivenöl andünsten. Mit Pilzsud und Brühe ablöschen. Mit Cayennepfeffer würzen, aufkochen und den Maisgrieß einrühren. Oliven und eingeweichte Pilze klein schneiden, mit der Kochsahne unterrühren. Polenta in eine kleine Auflaufform (ca. 22 x 18 cm) streichen und auskühlen lassen.

2 EL Olivenöl und den Honig mit den abgezapften Thymianblättchen mischen, salzen und pfeffern.

Tomaten in einer kleinen ofenfesten Form mit dem Kräuteröl mischen. Im Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten garen.

Polenta in acht Stücke teilen, mit Salbeiblättern im restlichen Olivenöl in der Pfanne anbraten. Mit den Ofentomaten servieren.

Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten