

Polentagratin

Mit sensationell wenig Zutaten



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 10 Min.

1,2 l Gemüsebouillon
250 g mittelfeiner
Maisgriess (4 Min.)

1 Glas grillierte Peperoni
in Öl (ca. 280 g)
160 g entsteinte schwarze
Oliven
200 g Chorizo
200 g Taleggio

Portion: 715 kcal, F 43 g, Kh 53 g, E 30 g

1. SCHRITT



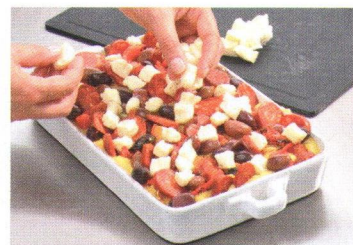
Bouillon aufkochen, **Maisgriess** einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Polenta in eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Litern geben.

2. SCHRITT



Peperoni und **Oliven** abtropfen. **Chorizo** in Scheiben, **Käse** in Stücke schneiden, alles auf der Polenta verteilen.

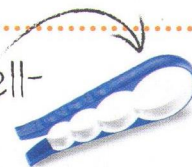
3. SCHRITT



Backen: ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Blattsalat.

Bestell-Tipp



Bereitet Ihnen das Öffnen des Olivenglases Mühe? Unser neuer **Deckelöffner Vario** ist für solche Fälle der ideale Helfer. Mit ihm lassen sich Drehverschlüsse aller Art fast ohne Kraftaufwand aufschrauben. Bestellmöglichkeit in der Beilage und auf unserer Website

 bettybossi.ch/online-shop