

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Polenta-Gratin mit Feta, Zucchini und Dill-Pesto

Zutaten:

400 g möglichst kleine Zucchini
2 TL Salz
1 EL Olivenöl
500 ml Milch
300 ml Gemüsebrühe
200 g Polenta
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Eier
Pfeffer aus der Mühle
300 g Feta, in feine Würfel geschnitten
50 g Pecorino, gerieben
30 g Pinienkerne

Pesto:

1 Bund Dill, Blättchen abgezupft
1 Bund glatte Petersilie, Blättchen abgezupft
60 g Cashew-Kerne oder Pinienkerne
30 g Pecorino, gerieben
1 Knoblauchzehe
7 EL Olivenöl
1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

- Zucchini längs in 2 mm breite Streifen hobeln, mit 1 TL Salz in einem Sieb mischen, abtropfen lassen. Nachdem sie nach ca. 10 Min. Wasser gezogen haben, dieses zwischen den Fingern abstreifen und mit 1 EL Olivenöl mischen, weiter abtropfen lassen.
- Milch, Gemüsebrühe und 1 TL Salz aufkochen, Polenta einrühren, aufkochen und auf kleinster Hitze ca. 5 Min. quellen lassen. Immer wieder umrühren. Polenta auskühlen lassen.
- Knoblauch, Pfeffer und Eigelb unter die Masse rühren, Feta zugeben.
- Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Eine große, flache Gratinform ausbuttern, dreiviertel der Massen einfüllen. Sie soll max. 2,5 cm hoch sein. Die Zucchinischeiben leicht überlappend auflegen. Das letzte Viertel der Polenta in kleinen Klecksen darauf verteilen, Pecorino und Pinienkerne überstreuen. Ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180° Umluft backen.
- Für das Pesto alle Zutaten fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
- Jedes Stück Polenta-Gratin mit einem Klecks Pesto „krönen“.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel