



# Polenta-Käse-Cake



## WUSSTEN SIE...

... dass im letzten Jahrhundert die Polenta, ein traditionelles Gericht aus dem Tessin, auf dem Feuer stundenlang in grossen Kesseln gekocht wurde? Dank ihrer Nahrhaftigkeit stellte sie mit etwas Käse eine vollständige Mahlzeit für die ganze

Familie dar. Heute ist die Polenta Ticinese von Maggi, die in nur 2 Minuten zubereitet wird, die ideale Beilage zu Saucengerichten und schmeckt ebenfalls ausgezeichnet als Gratin, Pizza oder Kuchlein.

Einfach und schnell.

# ZUBEREITUNG

## Zutaten für 2 Personen

120 g Polenta Ticinese  
(ca. 1/2 Packung)  
ca. 5 dl Wasser  
10 g Butter  
120 g Appenzeller® Käse  
1/2 Bund Basilikum

1/2 Bund Schnittlauch  
Pfeffer  
Paprika  
Muskat  
1 Packung «Thomy les Sauces»  
Champignons (350 ml)

1



Wasser aufkochen, Polenta zufügen und unter Rühren knapp gar kochen. Cakeform mit Butter ausstreichen. Appenzeller® Käse grob reiben, Kräuter fein schneiden.

2



Die Hälfte des Käses mit den Kräutern unter die Polenta mischen, würzen. Die Hälfte Polenta in die Form geben, glatt streichen. Die Hälfte des restlichen Käses, dann die Hälfte der Sauce darüber geben.

3



Zuletzt wieder Polenta, Käse und Sauce einschichten. Cake im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25–30 Min. backen.

# EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Maggi Polenta  
Ticinese, 188 g



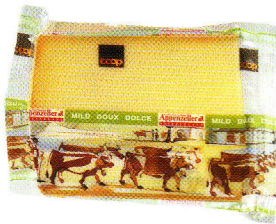
Coop Naturaplan  
Bio-Pfeffer weiss,  
gemahlen, 26 g



Thomy les Sauces,  
Champignons, 350 ml



Schnittlauch,  
frisch



Appenzeller® Käse, mild

Coop  
Naturaplan  
Bio-Butter,  
100 g



Was Sie ausserdem benötigen:

- Butter
- Pfeffer
- Basilikum
- Paprika
- Muskat