

## POLENTA-SCHINKEN-ROLLEN

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Köcheln: ca. 40 Minuten

Überbacken: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste ovale Form von 35 cm Länge

#### Polenta:

4 dl Milch

4 dl Fleischbouillon

200 g grober Maisgriess (Bramata)

½ Bund Schnittlauch, geschnitten

120 g Bergkäse, gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

8 Schinkentranchen

2 dl Fleischbouillon

1,8 dl Saucenhalbrahm

1 EL Thymianblättchen

Pfeffer aus der Mühle

Thymian zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Polenta: Milch und Bouillon aufkochen. Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 30-40 Minuten köcheln, auskühlen lassen.

**2** Polenta mit Schnittlauch und der Hälfte des Käses mischen, abschmecken. Zu 2 ca. 3 cm dicken Rollen formen. Jede Rolle in 4 Stücke schneiden. Jedes Stück in eine Schinkentranche einwickeln. In die Form legen.

**3** Bouillon, Saucenrahm und Thymian verrühren, würzen. Über die Schinkenrollen giessen. Mit restlichem Käse bestreuen.

**4** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten überbacken, garnieren.

Der Sauce 1 Lauchstängel, in Ringe geschnitten und 200 g rohe Kürbiswürfel beifügen.

Dazu passt ein Herbstsalat oder gedämpftes Herbstgemüse.

#### RESTENVERWERTUNG

Statt Polenta frisch zuzubereiten, 600-800 g Polentaresten, mit 1-2 EL Milch verrührt, verwenden und bei Punkt 2 beginnen.

