

Polentagratin *Foto ▶*

1 l Wasser oder Milchwasser

(½ Milch, ½ Wasser)

1 Teelöffel Salz

200 g groben Mais

1 Esslöffel Planta Margarine

300 g Gehacktes «Dreierlei»

1 Zwiebel, gehackt

50 g Speck, fein geschnitten

1½ dl Bouillon

Salz, Pfeffer

150 g Raclettekäse-Scheiben

50 g Speckwürfeli

aufkochen, Hitze reduzieren

einlaufen lassen und auf kleinem Feuer während ca. 20 Minuten zu einem feuchten Brei kochen, dann die Hälfte der Polenta in eine gefettete Gratinform füllen

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

beifügen, anbraten

beifügen, kurz mitdämpfen

dazugiessen, alles ca. 15 Minuten köcheln

Sauce nachwürzen

die Hälfte des Käses über die Polenta verteilen, das Fleisch daraufgeben, mit der restlichen Polenta zudecken, den Raclettekäse darauflegen darüber verteilen.

Gratinieren: 15–20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Variante mit Béchamelsauce

2 Esslöffel Planta Margarine

3 Esslöffel Mehl

4 dl Milch

½ Teelöffel Salz

Pfeffer und Muskat, nach Belieben

1 Ei, verklopft

50 g Parmesan, gerieben

Plantaflöckli

in einer Pfanne schmelzen

beigeben, kurz dünsten

aufs Mal dazugiessen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, dann Hitze reduzieren

würzen, Sauce ca. 5 Minuten köcheln, dann leicht auskühlen lassen

unter die Sauce rühren, über den Mais giessen

darüberstreuen.

Gratinieren: 20–25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Wie servieren? Mit gemischtem Salat.