



ROUGETTE Ofenkäse mit Polentawürfeln und Gemüse

Zutaten

1 ROUGETTE Ofenkäse nach Belieben
125 g Polenta (ital. Maisgries)
400 ml Wasser
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
Gemüse nach Wahl, z.B. Zucchini,
Champignons, Cherrytomaten, Paprika



Zubereitung

1. Milch, Wasser und Gewürze aufkochen und die Polenta einrieseln lassen. 25 bis 30 Minuten auf kleiner Stufe und unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen.
2. Die Polenta-Masse auf ein Blech streichen und erkalten lassen. Anschließend in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Die Würfel gemeinsam mit dem Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Käse im Backrohr 10 Minuten backen, kreuzförmig einschneiden und die Ecken nach außen klappen. Anschließend 7-10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.
5. Den Käse zusammen mit dem Gemüse und der Polenta servieren.