

ÜBERBACKENE POLENTA

MIT ROTEM GRÜNKOHL & RANDIG-ÖL



ZUTATEN

1 Bund roter Grünkohl
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
100 g Polenta
1 l Gemüsebrühe
50 g Bergkäse od. Parmesan
Salz & Pfeffer
Für das Randig-Öl:
50 g gekochter Randig
3 EL Öl
½ TL Zitronensaft
Salz
für 2-3 Personen

ZUBEREITUNG

Polenta kochen: Brühe aufkochen, Polenta einrühren und bei kleiner Hitze 10 Minuten quellen lassen, bis sie cremig ist. Mit etwas Salz und Butter abschmecken.

In eine leicht gefettete Auflaufform streichen und etwas abkühlen lassen.

Grünkohl & Zwiebel in Öl anbraten, salzen und pfeffern. Auf der Polenta verteilen, mit Käse bestreuen.

Bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb ist.

Randig-Öl: Alle Zutaten fein pürieren (Mixer oder Pürierstab), abschmecken.

Nach dem Backen einige Tropfen Randig-Öl über das Gericht geben – das sorgt für ein leuchtendes Farbspiel und einen leicht erdigen, fruchtigen Geschmack.