RONCALLI - HAUS
Tagungs- und Gästehaus · Heimvolkshochschule

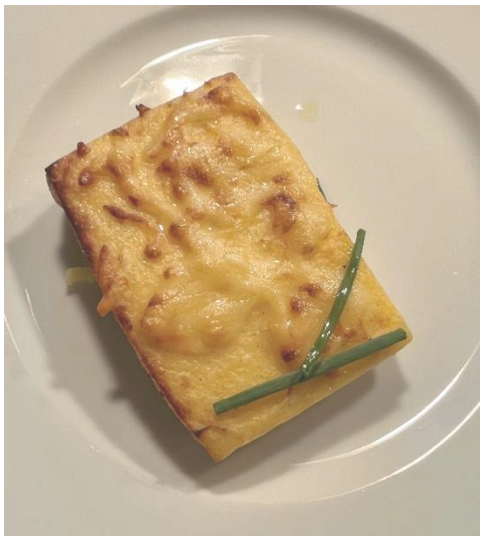
Gratinierte Polenta mit Paprika-Aprikosen-Gemüse

Polenta das Lieblingsessen von Guiseppe Roncalli aus seiner Heimat Lombardei

Portionen: 4 **| Zubereitungszeit:** ca. 40 Min. **| Schwierigkeitsgrad:** leicht

Zutaten

Für die gratinierte Polenta:



- □ 150 g Polenta (Maisgrieß, mittelfein)
- □ 350 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- □ 350 ml Milch
- □ 50 g Butter
- □ 80 g geriebener (Hartkäse) Parmesan
- □ Salz & Pfeffer
- □ Muskatnuss, frisch gerieben

Für das Paprika-Aprikosen-Gemüse:

- □ 2 rote Paprika
- □ 1 gelbe Paprika
- □ 1 kleine Zwiebel
- □ 6 getrocknete Aprikosen
- □ 2 EL Olivenöl
- □ 50 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
- □ 1 TL Honig oder Ahornsirup
- □ Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- □ ½ TL Thymian, frisch oder getrocknet

Zubereitung

1. Polenta kochen

a) Gemüsebrühe und Milch in einem Topf aufkochen.
b) Polenta unter Rühren einrieseln lassen, Hitze reduzieren und 5–10 Minuten rühren, bis sie eindickt.
c) Butter, die Hälfte des Parmesans, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren.
d) Polenta in eine gefettete, ofenfeste Form streichen, 1- 3 cm hoch und auskühlen lassen.

2. Paprika-Aprikosen-Gemüse vorbereiten

a) Paprika entkernen, in Streifen oder Würfel schneiden.
b) Zwiebel fein würfeln, Aprikosen in kleine Stücke schneiden.
c) Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
d) Paprika zugeben und ca. 5 Minuten anbraten.
e) Aprikosen, Thymian, Honig und Weißwein zufügen, 3–4 Minuten köcheln lassen.
f) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gratinieren

a) Den restlichen Parmesan über die Polenta streuen.
b) Bei ca. 200 °C Oberhitze (Grillfunktion) 8–10 Minuten gratinieren, bis sie goldbraun ist.

4. Servieren

Polenta in Stücke schneiden, mit dem Paprika-Aprikosen-Gemüse anrichten und heiß servieren.

Das Kleingedruckte:
Das Rezept hat sich Frau Ulrike Krieger (Bischöfliches Ordinariat) gewünscht, Rezept & Produktion Christoph Eitel | Roncalli-Haus