

OFENPOLENTA MIT RACLETTEKÄSE



Für 2 Personen

- Gratinform von ca. 22 cm Länge
- wenig Butter für die Form
- 1,5 dl Milch
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- 60 g Maisgriess, fein gemahlen
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben
- 150 g Seiler Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
- 2 – 3 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Butterflocken

Milch, Gemüsebouillon und Maisgriess unter ständigem Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze ausquellen und ab und zu rühren. Butter beifügen und würzen. Die Hälfte der Polenta in die ausgebutterte Form geben. Je die Hälfte des Seiler Raclettekäses und der Tomaten darüberlegen und würzen. Mit der anderen Hälfte der Zutaten den Vorgang wiederholen. Mit Butterflocken belegen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 bis 40 Minuten überbacken.

seiler
KÄSE SEIT 1928