

Polenta-Wirz-Gratin



Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|------------|--|
| | Salz |
| 200g | Polenta (Maisgriess grob - Bramata-Mais) |
| 300 g | Bergkäse gerieben (oder küstiger Käse wie z.B. Gruyère) |
| 40 g | Butter Pfeffer |
| 1 kleiner | Wirz (ca. 500g) |
| 200g | Rahm |
| 1 | Ei |
| 1 Handvoll | Thymian oder Majoran Fett für die Form |

Zubereitung:

- 750 ml Wasser mit etwas Salz aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen, bei schwacher Hitze 10-15 Min. köcheln lassen.
- 100g Käse mit 2EL Butter unter die Polenta rühren. Salzen, pfeffern und einen Moment stehen lassen.
- Äussere Wirzblätter entfernen, restlicher Kopf vierteln, den harten Strunk heraus schneiden. Die Viertel in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren. In einem Sieb abschrecken und abtropfen lassen.
- Kräuter waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen. Unter den Wirz mischen, salzen, pfeffern. Rahm und Ei verquirlen, unterheben.
- Backofen auf 200°C vorheizen. Gratinform schichtweise einfüllen. Zuerst Polenta, dann die Schicht mit der Wirzmischung und zum Schluss nochmals eine Schicht mit Polenta. Den restlichen Käse und die übrige Butter in Flocken darauf verteilen.
- Das Gratin im Ofen in ca. 40 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp: etwas weniger Polenta dafür eine grössere Portion Wirzmischung verwenden.