Ofenpolenta

Die gebackene Ofenpolenta ist eine hervorragende Beilage. Das einfache und traditionelle Rezept geling leicht und mit wenig Zeitaufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Tasse	Polenta
2 Tassen	Gemüsebrühe
0.5 Tassen	Schlagobers
3 EL	Butter
4 EL	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Ofenpolenta** die Butter in einem Kochtopf erhitzen. Die Polenta hinzugeben und kurz anrösten. Gemüsebrühe und Schlagobers dazu geben und zirka 3 Minuten einrühren bis die Polenta zu quellen beginnt.

2. Den frisch geriebenen Parmesan hinzugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

3. Die Masse ein eine feuerfeste Auflauf Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C zirka 30 Minuten backen.

Tipp