Polenta-Torte mit gebackenen Tomaten

Ein weiteres leckeres Rezept mit der vielseitigen Polenta: Polenta-Torte mit gebackenen Tomaten, auch für die vegane Küche geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für die Polenta-Kruste

1 l	Wasser
1.5 TL	Salz
250 g	Polentamehl (oder Maismehl)
2 EL	Olivenöl
50 g	Basilikum

Für die Tomaten

1.5 kg	Tomaten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zum Garnieren

Nach Belieben	Olivenöl
Nach Belieben	Basilikum

Zubereitung

1. Für die Polenta-Torte mit gebackenen Tomaten zu Beginn eine Springform und eine

Auflaufform mit Öl einpinseln. Basilikumblätter abzupfen, waschen und hacken. Das Wasser mit Salz in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Polenta langsam einrieseln lassen und mit dem Schneebesen schnell einrühren.

2. Die Temperatur auf mittlere Stufe schalten, Polenta 10 Minuten köcheln lassen, dabei oft umrühren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, Öl und Basilikum unterrühren. Polenta kurz abkühlen lassen.

3. Unterdessen das Backrohr auf 190 Grad vorheizen. Die Polenta in die Form füllen und mit einem angefeuchteten Messer glattstreichen. Tomaten waschen, putzen und trocknen, nach Wunsch Stielansätze entfernen, in der Auflaufform verteilen.

4. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, ebenfalls in die Auflaufform geben. Mit 1 Esslöffel Olivenöl und Salz und Pfeffer nach Geschmack vermischen. Gründlich durchrühren, damit sich das Öl und die Gewürze verteilen. Für rund 10 Minuten im Ofen backen lassen, bis die Schale der Tomaten zu platzen beginnt. Dann herausnehmen und zur Seite stellen.

5. Nun die Polenta in den Ofen schieben und rund 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen und die vorgebackenen Tomaten auf der Torte verteilen. Wieder in den Ofen schieben und etwa 5 Minuten backen. Herausnehmen, den Rand der Springform lösen, in Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Die Polenta-Torte mit gebackenen Tomaten schmeckt heiß oder kalt. Man kann sie auch mit Käse überbacken oder anderes Gemüse verwenden.