

# Polenta überbacken mit knusprigem Speck

Ein einfaches, deftiges Gericht gelingt mit diesem Rezept: Polenta überbacken mit knusprigem Speck, hier mit einer Bohnenbeilage angerichtet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

80 g	<a href="#">Butter</a>
70 g	Frühstücksspeck
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
4 EL	<a href="#">Parmesan</a>
1 TL	Rosmarin
250 g	Maisgrieß
650 ml	Milch
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die überbackene Polenta mit knusprigem Speck den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Die Milch in einen Topf geben, Butter und Schlagobers einrühren. Zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren, Maisgrieß einrühren. Sämig einkochen lassen, dabei kontinuierlich rühren.
2. Die Polentamasse mit Salz und Pfeffer würzen, in kleine Gratinformen gießen. Parmesan frisch darüber reiben. Ganz kurz im Ofen überbacken lassen (1 bis 2 Minuten).
3. Eine kleine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Speck darin knusprig anbraten. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und kurze Zeit mitbraten. Die fertige Polenta mit den gerösteten Rosmarinnadeln sowie dem Speck auf angewärmten Tellern anrichten und mit beliebigen Beilagen servieren.

## Tipp

Zur überbackenen Polenta mit knusprigem Speck schmeckt jede Art von Gemüse und Salat. Man kann sie auch einfach mit frischen Tomaten- und Gurkenscheiben oder Paprikastreifen genießen.