

# Gratinierte Polenta mit Steinpilzen

von Manfred Kostial: Dieses Gericht habe ich in Italien kennengelernt und es eignet sich vorzüglich als Vorspeise bei einem Menü.

## Zutaten für 4 Personen

250g Polenta  
4-5 St Junge Steinpilze (oder Hexenröhrlinge, Maronenröhrlinge usw.)  
1 Zwiebel  
Knoblauch  
Thymian  
evtl. Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack  
50g italienischer Butterkäse

## Zubereitung:

Die Polenta gibt es jetzt als Instant Polenta die recht einfach zubereitet werden kann. Nach der Kochzeit die Polenta Menge halbieren und auf zwei Tellern flach, rund verteilen und abkühlen lassen.

Die jungen Steinpilze längs in der Mitte teilen und zwei komplette Scheiben aus Hut und Stiel beiseite legen.

Den Backofen auf 200C vorheizen.

Die Pilze in mundgerechte Stücke zerteilen, mit Zwiebeln, Knoblauch, und Thymian bzw. nach eigenem Geschmack würzen und gut braten. Die Garzeit hängt davon ab, ob auch weitere Pilze, wie Hexenröhrlinge, Maronenröhrlinge usw. verwendet werden. Nach der Garzeit sollten die Pilze einen würzigen intensiven Geschmack haben, ich persönlich bevorzuge eine gute Thymian Note.

Die Pilzmasse auf eine der Polenta Scheiben verteilen und mit der zweiten Polenta Scheiben bedecken.

Käsescheiben, am besten ein italienischer Butterkäse, auf dem Polentadeckel verteilen, so dass dieser gut bedeckt ist. Nun kommen die ganzen Pilzscheiben als Dekoration oben drauf.

Diese Torta Rustica in einer gefetteten Auflaufform bei 200 Grad ca. 15 Min. gratinieren. Etwa abkühlen lassen, in Tortenstücke zerteilen und mit ein paar Thymianblättchen bestreuen.

Weinempfehlung: Ein trockener mineralischer Weiß oder Grauburgunder z B. vom Kaiserstuhl

Guten Appetit!

Liebe Grüße

Manfred