



# Polenta aus dem Piemont

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

225g Polenta  
½ Liter Milch  
20g Butter  
400g Lauch  
75g Sardellenfilets in Salz  
eingelegt  
1 Esslöffel Kapern  
75g gehacktes Schweinefleisch  
30g geriebener Grana Padano  
50g Salsiccia  
2 Esslöffel gehackte Tomaten aus der Dose  
½ Esslöffel Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe  
½ Peperoncino  
Salbei und Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer



## Und so wird's gemacht

Schneiden Sie den Lauch in Ringli und kochen Sie ihn in 2 Esslöffeln Olivenöl und 1 Esslöffel Butter. Geben Sie die Sardellenfilets bei, die gehackten Kapern, den in die Hälfte geschnittenen Peperoncino und eine Knoblauchzehe. Köcheln Sie alles gute 5 Minuten und nehmen Sie danach den Peperoncino heraus

In einer anderen Pfanne braten Sie das Hackfleisch und das Wurstfleisch in 3 Esslöffeln Olivenöl an. Geben Sie 1 Knoblauchzehe bei, Salbei und Rosmarin, die gehackten Tomaten und das Tomatenmark. Salzen und pfeffern, ca. 10 Minuten köcheln lassen

Kochen Sie die Milch mit 1 Liter gesalzenem Wasser auf und rühren Sie nach und nach die Polenta ein. Kochen Sie die Polenta eine halbe Stunde. Geben Sie die restliche Butter bei

Verteilen Sie die Hälfte der Polenta in einer Gratinform und verteilen Sie den Lauch darüber. Streuen Sie die Hälfte des Käses darüber. Nun verteilen Sie die andere Hälfte darüber und geben die Fleischsauce darauf. Den restlichen Käse darüber streuen und einige Butterflocken darauf verteilen

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen

Meine Notizen: