



quadr. teller · 25,5x25,5 cm · no. 91402/005

**Zutaten für 6 Portionen:**

1 l Gemüsebrühe,
 250 g Maisgrieß,
 320 g Tomaten,
 250 g Büffelmozzarella,
 6 EL Pesto, Salz,
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
 1/2 Bund Basilikum,
 Rosmarin

Zubereitung:

Rosmarin klein hacken. Brühe aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den Maisgrieß unter Rühren einstreuen. Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Polenta bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten ausquellen lassen.

Vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals umrühren und den zerkleinerten Rosmarin unterrühren.

Polenta nach Belieben mit Salz abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Polenta verteilen. Mit einem Gummispachtel verstreichen und abkühlen lassen.

Inzwischen Tomaten waschen, die Stielansätze keilförmig herausschneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Abgekühlte Polenta im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene etwa 10-15 Minuten backen. Danach in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden, mit Pesto bestreichen und mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen.

Nach Belieben nochmals würzen.