

Polentalasagne

Die letzten Tomaten und der erste Wirz lassen sich zu einer feinen Polentalasagne verarbeiten. Mit den kräftigen Kräutern und dem feinen Bergkäse aus der diesjährigen Produktion, lässt sich ein vollwertiges, schmackhaftes Mittagessen vorbereiten.

Für 4-5 Personen

Polenta

120 g 4 - 5 dl 1 KL	Bramata Milch Gemüsebouillon	Polenta zubereiten
1 kleine 1 1 grosser Zweig 1 KL 2 Blätter	Zwiebel, feingeschnitten Knoblauchzehe, gepresst Rosmarinnadeln feingeschnitten Zitronenthymian, feingeschnitten Salbei, feingeschnitten	nach Belieben kurz dünsten und unter die fertige Polenta mischen
100 g 2 EL	rezepter Bergkäse (z.B. aus dem Tösstal), in Würfel geschnitten Cremefraiche	zufügen und gut mischen, die Masse sollte noch streichfähig sein



Wirz

8 - 10	Wirzblätter	Storzen wegschneiden und im Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtupfen und in feine Streifen schneiden
--------	-------------	---

Tomatensauce

1 EL 1 1 ½ KL ½ KL	Öl Zwiebel, feingeschnitten Knoblauchzehe, gepresst Salz Zucker	in einer Pfanne dämpfen
1 kg 2 EL 1 grosser Zweig 1 KL 2 Blätter	Tomaten, in Würfel geschnitten Tomatenpüree Rosmarinnadeln feingeschnitten Zitronenthymian, feingeschnitten Salbei, feingeschnitten	begeben, weiterdämpfen begeben, abschmecken mit Salz oder Gemüsebouillon, die Tomatensauce darf recht flüssig sein, evtl. etwas Wasser dazugeben, je nach Tomatensorte

Einfüllen und Backen

Zuerst die Tomatensauce, dann die geschnittenen Wirzblätter in eine Auflaufform füllen. Danach die gewürzte Polenta und zuletzt 100 g frisch geriebenen, rezenten Bergkäse darauf verteilen. 15 – 20 Minuten bei 200 °C goldbraun überbacken.

Variante:

Auf die Wirzblätter 100 g fein geschnittene Kräuterspecktranchen verteilen. Dann evtl. den in Würfel geschnittenen Bergkäse und Cremefraiche weglassen und die Polenta mit Milch streichfähig machen, damit es nicht zu üppig wird.

