

Rohrholbe-Chuchi Kochabend vom 1. Mai 2017

Thema

Italien

Piemont

Beilage: Polenta aus dem Piemont

Zutaten für 4 Personen:

450g Polenta
1 Liter Milch
40g Butter
800g Lauch
150g Sardellenfilets in Salz/Öl eingelegt
1 EL Kapern
150g gehacktes Schweinefleisch
100g Salsiccia
60g geriebener Grana Padano
4 EL gehackte Tomaten aus der Dose
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1 Peperoncino
Salbei und Rosmarin
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schneiden Sie den Lauch in Ringli und kochen Sie ihn in 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter. Geben Sie die Sardellenfilets bei, die gehackten Kapern, den in die Hälfte geschnittenen Peperoncino und eine Knoblauchzehe. Köcheln Sie alles 5 Minuten und nehmen Sie danach den Peperoncino heraus. In einer anderen Pfanne braten Sie das Hackfleisch und die Salsiccia in 3 EL 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 lang backen.