

Ankunft in Rovereto

Bergkäsepolenta aus der Pfanne mit gebratenen Pilzen für 2 Personen

1/2 Stck	Zwiebel gewürfelt
1/2 Stck	Knoblauchzehe fein gehackt
1	Ei
220ml	Gemüsebrühe
120ml	Milch
110ml	Wasser
125g	Polenta
1 EL	frischer Rosmarin gehackt
1 Blatt	Liebstöckl frisch, gehackt
40g	Trentiner Bergkäse gerieben
60g	Butter
1/2TL	Meersalz, Pfeffer schwarz, Muskat
200g	Braune Champignons, Austernpilze oder Kräuterseitlinge
5 EL	Olivöl z.B. passenderweise vom Gardasee
1/2 Stck	Knoblauchzehe fein gehackt
1 Hand	Blattpetersilie gewaschen und grob gehackt
	Salz, Pfeffer
Deko:	Kirschtomaten halbiert, Blattpetersil, Rosmarinzweig

Die Zwiebeln & den Knoblauch mit etwas Butter (10g) & dem gehackten Rosmarin anbraten, Farbe nehmen lassen.

Mit Wasser, Brühe und Milch ablöschen, die Polenta hineinstreuen.

Alles kurz aufkochen und dann ca. 10 Minuten auf kleinster Flamme quellen lassen.

Den Bergkäse und das Ei hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und frischem Liebstöckl würzen.

Die Polenta in eine flache mit Olivenöl gefettete Auflaufform oder ein Blech aufstreichen & kaltstellen, bis sie fest wird.

Dann einfach in Rauten schneiden oder mit Förmchen ausstechen, anschließend in heißer Butter goldbraun braten.

Hierfür bitte nicht die Sandförmchen der Kinder verwenden.

Die Pilze mit Olivenöl & stärkerer Hitze anbraten, den Knoblauch hinzugeben mit Salz & Pfeffer würzen.

Zum Schluss die gehackte Petersilie hinzugeben & am Rand über die goldbraun gebratene Polenta geben.

Halbierte Kirschtomaten drüberpurzeln lassen und mit Rosmarinzweig / Blattpetersilie verzieren

Tipp: Eine leckere Variante ist auch, die fest gewordene Polenta mit Tomatenscheiben und Käse zu überbacken.

Getränke-Empfehlung:

Der tolle Pinot Grigio vom Weingut Villa Corniole aus dem Val di Cembra