Polentaschnitten mit Zwiebel und Champignons

Eine rustikale, würzige Maisschnitte mit etwas Pate di Pomodori, Zwiebeln, Champignons und ein paar Olivenstückchen. Die Zubereitung ist einfach und nebst den genannten Zutaten sind der Fantasie für andere Varianten kaum Grenzen gesetzt.

Die Zwiebeln habe ich roh vewendet, sie waren nach 30 Minuten im Ofen noch leicht knackig, wer das nicht mag, dünstet sie vorab in Olivenöl an.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Maisgriess fein
4dl	Gemüsebouillon
20g	Sbrinz gerieben (oder Gruyère)
1	Zwiebel
100g	Champignons
2El	Pate die Pomodoro
4-6	Oliven
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl

Zubereitung

Bouillon aufkochen und Maisgriess mit dem Schwingbesen einrühren. Herdplatte ausschalten und 10 Minuten kräftig rühren bis eine zähe Masse entsteht. Polenta etwas auskühlen lassen und den geriebenen Sbrinz unterrühren.

Ein Blech einölen und die Polenta ca. 1-1,5cm dick darauf verteilen. Oberfläche glatt streichen und Ränder begradigen. Am besten geht das mit einem eingeölten Spachtel.

Pate di Pomodoro auf der Polenta verstreichen. In Rechtecke schneiden und in eine Gratinform legen. Zwiebel halbieren und auf den Schnitten verteilen. Champignons

etwas putzen, in Scheiben schneiden und auf den Zwiebeln verteilen. Nach Belieben Oliven in Stücke schneiden und darüber streuen. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und zum Schlus mit Olivenöl beträufeln.

Bei 180° 30 Minuten in der oberen Hälfte des Backofens gratinieren.

Man kann die Polentaschnitte natürlich auch am Stück auf einem Blech gratinieren.