Polentagratin mit Schinken und Zwiebel

Ein Polentagratin lässt sich gut aus einem Rest bereits gekochter Polenta zubereiten, man muss sie lediglich nochmals etwas aufwärmen, damit sie sich gut verstreichen lässt. Der Schinken ist ein Rest vom Schinkli im Brotteig. Ein einfaches Gericht und eine gute Art um Resten zu Verwertung. Eine Crème aus weichgedünsteten Zwiebeln und Sauerrahm, gut mit Muskatnuss und Pfeffer gewürzt, gibt dem Gratin die richtige Würze.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Schinken gekocht, 2 Tranchen
100g	Zwiebel
2El	Sauerrahm, ca. 40g
20g	Halbhartkäse
	Muskatnuss, Pfeffer
350g	Polenta gekocht
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Schieben schneiden. Schinken zu Würfeln schneiden. Käse reiben.

Zwiebel 10 Minuten in Bratbutter dünsten, nach 5 Minuten etwas Wasser zugeben, damit sie nicht braun werden. In eine Schale geben und etwas auskühlen lassen. Mit Sauerrahm vermischen und mit Musktatnuss und Pfeffer würzen.

Polenta mit ganz wenig Wasser aufwärmen, bis sie sich streichen lässt.

Eine Gratinform ausbuttern, die Hälfte der Polenta auf dem Boden verstreichen. Die Schinkenwürfel darüberstreuen und mit der Hälfte der Zwiebelcrème bestreichen. Den Rest der Polenta darauf geben und verstreichen. Mit dem Rest der Zwiebelecrème

bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Gratin in der Mitte des Ofens bei 180° 30 bis 35 Minuten überbacken.