



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats August

Überbackene Gnocchi mit Pilzen

von Christine Forsyth

Ein weiteres sehr flexibles Gericht, das vegetarisch ist und sich gut nach Geschmack und mit etwas Fantasie abwandeln läßt.

Zutaten für 4 Personen

1 l	Wasser
225 g	schnell kochende Polenta (Maisgrieß)
50 g	geriebener Parmesan
1	Eigelb
	Muskatnuss gemahlen
2 EL	zerlassene Butter
3 EL	Olivenöl
450 g	Pilze jeglicher Art, Wildpilze sind aber am besten
2	zerdrückte Zehen Knoblauch
10 g	frische Brotkruste
etwas	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Das Wasser zum Kochen bringen und langsam den Maisgrieß einrühren. 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen.
2. Den Topf von der Platte ziehen und den größten Teil des geriebenen Parmesans, das Eigelb, gemahlene Muskatnuss, 1 EL der zerlassenen Butter unterrühren und jetzt mit Salz abschmecken.
3. Die Mischung ca. 1,5 cm dick in eine gebutterte Form (23 x 33 cm) einfüllen, glatt streichen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
4. Vor dem Servieren, den Ofen auf 200° C heizen und die kalte Polenta in kleine Quadrate schneiden.
5. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze mit dem Knoblauch für 3 – 5 Minuten garen.
6. Die Polentaquadrate mit der Pilzmischung in einer feuerfesten Form so arrangieren, dass die Pilzmischung gut mit den Polentaquadraten vermischt ist und die Polentascheiben nicht trocken sind.
7. Die restliche Butter mit den Brotbröseln, dem restlichen Parmesan und der Petersilie vermischen und über die Polenta streuen.
8. Im Ofen 25 – 30 Minuten knusprig backen.

Tipp: Sehr lecker ist auch die Beigabe von knusprigen Speckwürfeln und Zwiebeln. ***Guten Appetit!***