

Italienische Rezepte

Pasta di Polenta (Ligurien)

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Italien, Polenta, Spinat, Vorspeise, Warm

TEIG

200 g Mehl
1 Essl. Öl

Salz

FÜLLUNG

300 g Maismehl
750 ml Wasser
300 g Blattspinat
Fenchelblätter
Schnittlauchhalme
200 g Quark

100 g Parmesan; gerieben
Olivenöl extravergine
Salz
Pfeffer
Fett; für die Form

Für die Füllung das Maismehl in kochendes Salzwasser einrühren und etwa eine halbe Stunde lang unter ständigem Rühren zu einer weichen Polenta kochen. Dann den rohen, fein gehackten Spinat, den geriebenen Parmesan, den Quark, etwas Öl, Salz und Pfeffer, fein geschnittenen Fenchelblätter und Schnittlauch einarbeiten, alles sehr sorgfältig vermengen. Die Polenta etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig für die Gratinform zubereiten. Dazu wird das Mehl mit etwas Wasser, Öl und Salz vermengt. Zehn Minuten ruhen lassen, dünn ausrollen und in zwei ungleichen Hälften teilen. Die Gratinform fetten und mit der größeren Teighälfte auslegen. Die Polenta einfüllen und sie gleichmäßig in der Form verstreichen. Mit der kleineren Teighälfte wird das Ganze zugedeckt. Den Deckel wird mit einer Gabel mehrmals eingestochen und mit etwas Öl bestrichen.

In den Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen.
Als Vorspeise lauwarm oder kalt servieren.