

Paprikaschoten mit Polenta

Zutaten für 4 Personen

- Salz
- 150 g Maisgrieß (Polenta)
- 4 große rote Paprikaschoten
- 3 große Fleischtomaten
- 2 EL frischer oder 2 TL getrockneter Oregano
- schwarzer Pfeffer
- 200 ml Fleischbrühe
- 200 g Fontina-Käse (kann durch Gruyère, aber auch jeden anderen gut schmelzenden würzigen Schnittkäse ersetzt werden)
- außerdem Olivenöl für die Auflaufform

Zubereitung

1 1/2 l Wasser mit 1 TL Salz in einem Topf aufkochen. Den Maisgrieß unter Rühren einrieseln lassen. Unter ständigem Rühren solange köcheln, bis ein fester Brei entsteht. Den Topf vom Herd nehmen.

Die Paprikaschoten längs halbieren, von Samen und Scheidewänden befreien und waschen. An der Unterseite je eine dünne Scheibe abschneiden, damit die Hälften liegenbleiben.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln.

Die Tomaten waschen, von Stielansätzen befreien, klein würfeln und in die Form geben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Die Paprikaschoten mit der Polenta füllen und auf die Tomaten setzen.

Die Brühe angießen und die Paprika im Ofen (Gas 3; Umluft 180°C) auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten garen.

Nun die Tomaten in der Form zu einer Sauce verrühren und die Paprika damit beträufeln. Für weitere 20 Minuten garen.

Den Käse reiben und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über die Paprikaschoten streuen.

Zubereitungszeit

Max. 1,5 Stunden

Anrichtung

Als Vorspeise passt Melone mit Parmaschinken, zum Abschluss Früchte der Saison oder Zitroneneis.

Servieren Sie dazu einen Rotwein aus dem Piemont.