

Polenta-auflauf

Vorbereitungszeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht



Zutaten

- Kochwurst: 80 gr
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Polenta vom Vortag: 500 gr
- Salz und Pfeffer: nach Belieben
- reifer Pecorino-Käse: 150 gr

Vorbereitung

1. In Würfel geschnittene Wurstreste in einer Pfanne mit nativem Olivenöl extra, Kräutern, Salz und Pfeffer anbraten, dann die **Pomìto Passierte Tomaten** hinzugeben.
2. In der Zwischenzeit die Polenta in einer Schüssel zerteilen, einen Teil des Pecorino und der Wurstsauce hinzugeben und gut umrühren.
3. Zwei Backformen mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra einfetten und die Polenta mit dem Pecorino und der restlichen Sauce zu einem Auflauf schichten.
4. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C überbacken.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
300 gr

