

Überbackene Polenta mit Hackfleisch und Tessiner Käse

In einem Topf **4 dl Milchwasser** aufkochen. **100 g Mais (Bramata)** einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen Brei köcheln. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** bestreuen. Den Topf vom Herd nehmen und **1 Eigelb** einrühren.

50 g Kochschinken in Streifen schneiden. **1 Zwiebel** und **1 Salbeiblatt** fein hacken.

In der Bratpfanne **Butter** erhitzen. Zwiebel und Salbei darin andünsten. Schinken und **200 g Hackfleisch vom Rind** beifügen und krümelig braten. Mit **1 dl Rotwein** löschen. **Thymian** und **1 Lorbeerblatt** beifügen und alles mit **Pfeffer aus der Mühle** bestäuben. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, **1 dl Halbrahm** unterrühren.

Eine Gratinform mit **Butter** auspinseln, den Mais hineingießen und glatt streichen. Die Fleischsosse darauf verteilen. **Tessiner Käse** in Würfelchen schneiden und darüber geben. Mit einigen **Butterflocken** belegen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Tipp: Statt Tessiner Käse Reste von Raclette-Käse verwenden.

