

Polenta mit Spinat und Tomate

Es wird einem ganz warm ums Herz!

In einem Topf **4 dl Milchwasser**, **Butter**, **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** aufkochen. **100 g Mais (Bramata)** einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen Brei köcheln.

200 g Spinat putzen, kurz blanchieren, sachte auspressen und klein schneiden. **1 Zwiebel** mit **1 Knoblauchzehe** fein hacken. In einer mittleren Pfanne **Butter** schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat beifügen und einige Minuten mitdünsten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** abschmecken.

Eine Gratinform mit **Butter** austreichen.

Die Hälfte von **100 g Raclettekäse** fein würfeln, unter die Polenta ziehen und nur gerade anschmelzen lassen. Sofort in die Gratinform geben und den Spinat darüber verteilen.

600 g Fleischtomaten in Scheiben schneiden, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und den Gratin damit ziegelartig belegen. Restlichen Raclettekäse in dünne Scheibchen schneiden und auf die Tomaten verteilen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten.

