

Polenta-Spinat-Gratin

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

200 g Spinat putzen, kurz blanchieren, sachte auspressen und kleiner schneiden. **1 Zwiebel** fein hacken. In einem Topf **Butter** schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Spinat beifügen und einige Minuten mitdünsten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** abschmecken.

150 g Raclettekäse fein würfeln. **150 g Kochschinken** in Streifen schneiden und **1 Bund Petersilie** hacken. **1 dl Halbrahm** mit **75 g Frischkäse mit Kräutern** gut verrühren, mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** würzen. Die Petersilie sowie je einen Drittel der Raclettewürfel und des Schinkens untermischen.

Eine Gratinform mit **Butter** auspinseln und die Hälfte der Polenta hineingeben. Den Spinat darauf setzen. Die verbliebenen Käsewürfel und den Schinken darüber verteilen und mit der restlichen Polenta decken. Die Rahm-Käse-Masse darauf verteilen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

