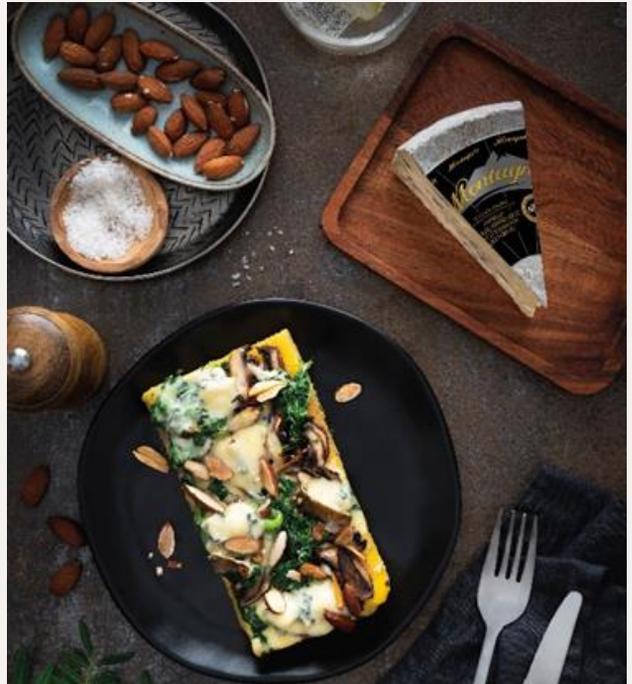


Gratinierte Polenta mit **Montagnolo**, Spinat, Champignons und Mandeln

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g **Montagnolo**
160 g Polenta
1 EL Butter
250 g Champignons
150 g Spinat (TK, portionierbar)
60 g Mandeln
1 EL ÖL
600 ml Wasser
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. 600 ml Wasser mit der Butter und etwas Salz aufkochen. Die Polenta einrieseln lassen und ca. 2 Min. rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann die Polenta in eine Auflaufform füllen und glatt streichen.
2. Die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Champignons, den gefrorenen Rahmspinat und die Mandeln auf der Polenta in der Form verteilen. Den Montagnolo in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Alles zusammen im Backofen ca. 15 Min. backen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 1420 kJ, 338 kcal, E 12,5 g, F 28 g, KH 9,5 g