

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

**MEDITERRANE OFEN POLENTA**

**ZUTATEN:**

100-150 g	Polenta
1 Stk.	Knoblauch
3DL	Milch
einige Stiele	Oregano
1 Stk.	Zucchetti
100 g	Cherry Tomaten
100 g	Feta
50 g	Parmesan
60-80 g	Oliven entsteint (schwarz, grün oder auch gemischt)
8 Stiele	Petersilie Liscio (wer mag kann noch etwas Basilikum dazugeben)
1 TL	Zitrone, Schale und Saft
etwas	Olivenöl

**ZUBEREITUNG**

Knoblauch hacken. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch und Oregano mit Milch und Wasser sowie Salz aufkochen. Polenta unter rühren einrieseln lassen. Bei milder Hitze garen (nach Packungsbeilage) dabei mehrmals umrühren.

Zucchetti putzen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Feta zerbröckeln. Parmesan unter die Polenta mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Polenta in eine mit Öl gefettete ofenfeste Pfanne geben. Zucchini, Tomaten und Oliven darauf verteilen. Mit Feta besträut im vorgeheizten Ofen bei ca. 220° auf der unteren Schiene ca. 10-15 Minuten backen.

Peterli mit Öl fein pürieren und mit Zitronenschale, und Saft sowie Salz und Pfeffer verrühren. Polenta mit Peterli-Öl beträufelt servieren. Wer mag kann natürlich eine leckere Salsiccia oder Luganighe dazu servieren! En guete☺.