

Maisgnocchi mit Gorgonzola



Zutaten für 8-10 Personen:

- 500 g feiner Maisgriess
- 1 gehackte Zwiebel
- 50 g Butter
- 2 lt Milch
- 2 Bouillonwürfel
- 1 dl Rahm
- 300 g geriebener oder gewürfelter Gorgonzola
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel mit dem Butter andämpfen, den Maisgriess mitdämpfen bis er glasig wird.

Mit der Milch ablöschen, Salz, Pfeffer, Muskat, Bouillonwürfel und das Lorbeerblatt beifügen.

Aufkochen und bei kleinem Feuer ca. 10 Min. zugedeckt köcheln, bis die Flüssigkeit fast eingekocht und die Masse dickflüssig wird.

Immer gut umrühren (brennt gerne an).

Die Polenta mit dem Rahm und der Hälfte vom Gorgonzola verfeinern, abschmecken und noch heiss auf eingeeöltes Blech streichen. Etwas abkühlen lassen.

Die Masse auf einen geölten Tisch oder einBackpapier stürzen und die gewünschte Form ausstechen (klassisch: Halbmonde).

Die ausgestochenen Maisgaletten in eine ausgebutterte Gratform schichten und mit dem Rest geriebenen Gorgonzola bestreuen. Butterflocken darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.