



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Weißkrautauflauf mit Polenta

Zutaten:

1 Kopf Weißkraut (ca. 1 kg), Salz, 2 Gelbe Rüben, 3 EL weiche Butter, 2 Knoblauchzehen, 300 g Schafskäse, schwarzer Pfeffer, Polenta

Grundrezept Polenta

300g Maisgries, Salz, ca. 1,5 l Wasser

Maisgries unter Rühren in das kochende Salzwasser einstreuen und bei wenig Hitze in etwa ½ Stunde zu einem weichen Brei kochen. Immer wieder umrühren!

Zubereitung:

Weißkraut in vier Teile schneiden (Strunk entfernen), auseinander blättern und in brodelnden Salzwasser 4 – 5 Minuten blanchieren. In grobe Stücke oder Streifen schneiden.

Gelbe Rüben in Scheiben schneiden. In einer Reine 1 EL Butter zerlassen, die Gelben Rüben leicht anschmoren und mit wenig Wasser bissfest weich dünsten. Kraut klein schneiden und zu den Rüben geben. Eventuell etwas Wasser hinzufügen (das Gericht soll saftig, aber nicht suppig sein).

Inzwischen den Backofen vorheizen. Zerdrückten Knoblauch, weiche Butter und Schafskäse vermischen und mit ein paar Löffel Kochwasser flüssig-cremig rühren. Pfeffern, eventuell salzen, aber vorsichtig da der Schafskäse schon sehr salzig sein kann.

Die Creme über die Kraut- und Rübenmischung verstreichen und alles ca. 20 Minuten bei etwa 200 °C garen.

Auf vorgewärmten Tellern ungefähr 1 cm dick die Polenta verstreichen und jeweils eine Portion Auflauf darauf verteilen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!