



POLENTA-GRAUKÄSE-AUFLAUF

Zutaten für 6 Portionen:

800ml Milch, 1,8% Fett
200g Polenta / Maisgrieß
140g Mascarpone / Mascarino
6 Eigelb
6 Eiweiß
400g Graukäse, kleinwürfelig geschnitten
1 EL Petersilie
Salz
Butter und Vollkornbrösel für die Auflaufform

Zubereitung:

- Polenta in die kochende gesalzene Milch einrühren, zu einem Brei kochen und abkühlen lassen. Zwischendurch umrühren.
- Aus dem Eiweiß mit einer Prise Salz einen Eischnee schlagen
- Mascarpone / Mascarino, Eidotter, Graukäse und Petersilie zur Polenta geben und cremig rühren, abschmecken.
- Eischnee unter die Polenta-Käsemasse heben.
- Die Masse in eine vorbereitete Auflaufform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad C, ca. 20 – 30 Minuten, goldbraun backen.

Tipp!

- Graukäse ist eine Tiroler aus Magermilch hergestellte Spezialität.
- Dieser Auflauf lässt sich hervorragend auf Vorrat tiefgefrieren.