

Tomaten-Polenta-Auflauf mit weißen Bohnen und Feta

Reife Tomaten erinnern noch an den Sommer. Cremige Polenta und weiße Bohnen machen daraus ein warmes Wohlfühlgericht für die ersten kühleren Tage.

ZUTATEN

- 250 g Instant-Polenta
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Milch
- 40 g Parmesan, fein gerieben
- 500 g kleine Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen, etwa 240 g Abtropfgewicht
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- 150 g Feta
- 2 EL gehacktes Basilikum oder Petersilie

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden.
- 2 Weiße Bohnen gründlich abspülen und abtropfen lassen. Mit Tomaten und Zwiebel in einer großen Auflaufform verteilen.
- 3 Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer zum Gemüse geben. Gut vermengen und zunächst 15 Minuten im Ofen rösten.
- 4 Währenddessen Gemüsebrühe und Milch aufkochen. Polenta unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen.
- 5 Nach Packungsangabe bei kleiner Hitze 2-5 Minuten quellen lassen unditerrühren. Parmesan unterrühren und mit Pfeffer sowie bei Bedarf wenig Salz abschmecken.
- 6 Geröstetes Gemüse kurz durchmischen. Polenta in mehreren großen Klecksen darauf verteilen; sie muss das Gemüse nicht vollständig bedecken.
- 7 Feta darüberbröseln und den Auflauf weitere 15-20 Minuten backen, bis der Feta leicht gebräunt ist.
- 8 Vor dem Servieren mit gehacktem Basilikum oder Petersilie bestreuen.

TIPP

Die Polenta langsam einrieseln lassen und dabei ständig rühren. So entstehen keine Klümpchen und sie setzt am Topfboden weniger schnell an.