



BIO-BERGGÄSEREI GOMS

3998 GLURINGEN

# OFENPOLENTA MIT RACLETTEKÄSE UND TOMATEN

1,5 dl Milch \*\*

1,5 dl Bouillon

60 g Mais \*\*

1 EL Butter \*\*

etwas Salz, Pfeffer und Muskat

150 g Raclettekäse geschnitten \*\*

2–3 Scheiben Tomaten

## Zubereitung

Milch, Bouillon und Mais unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Hälfte der Polenta in die Gratinform geben, die Hälfte des Raclettekäse und die Tomaten drauflegen.

Den Rest der Polenta drauf und Raclette und Tomaten auch.

Bei 180 °C backen 15 Minuten.

**\*\* in der BIO-BERGGÄSEREI GOMS erhältlich**