

Maisgratin mit Spinat, Schinken und Käse



Für 4 Personen:

300 g Blattspinat
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
50 g Gorgonzola
100 g Raclettekäse
100 g gekochten Schinken
1 EL Butter
1,2 Liter Bouillon
200 g mittelfeiner Maisgriess
Butter für die Form
2 EL frischgehacktes Basilikum
100 g Mascarpone

Den Spinat putzen, waschen. Mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser kurz überbrühen.
Den Spinat in kaltem Salzwasser abschrecken, damit er schön grün bleibt. Abtropfen lassen und leicht ausdrücken.
Den Gorgonzola und den Raclettekäse in Würfel schneiden.
Den Schinken in Streifen schneiden. In einer Bratpfanne in ½ EL Butter leicht anbraten, dann herausnehmen.
Den ausgedrückten Spinat in der restlichen Butter unter Wenden 1 - 2 Minuten dünsten.
Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Die Bouillon aufkochen, den Maisgriess einlaufen lassen und unter Rühren zu einer Polenta kochen.
Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Die Hälfte der Polenta einfüllen und glatt streichen.
Den Spinat, den Schinken und die Hälfte der Käsewürfel darauf verteilen. Mit der restlichen Polenta bedecken und glatt streichen.
Das Basilikum und den Mascarpone mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Käsewürfel und den Mascarpone auf dem Gratin verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C 15 - 20 Minuten überbacken.