

## PIKANTER POLENTA-CAKE

---

		Cakeform mit Backpapier auslegen
120 g	Speckwürfeli	in einer Chromstahlpfanne anbraten
1	Zwiebel, gehackt	
120g	Rüebli, grob gerieben	beigeben, auf kleine Stufe schalten, dünsten
8 dl	Gemüsebouillon	dazu giessen, aufkochen
250 g	Bramata	
2 EL	Hartweizengriess	Polenta und Griess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln, Kochzeit ca. 40 Min.
wenig	Salz und Pfeffer	würzen, Pfanne von der Platte nehmen
		Polenta in die Cakeform geben
	<b>Backen</b>	Bei 220° C ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens
	<b>Tipps</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vegetarisch: Speckwürfeli durch 2 EL Butter ersetzen</li> <li>✓ Vor dem Backen mit Reibkäse bestreuen</li> <li>✓ Der Cake kann gut vorbereitet werden</li> <li>✓ Cake nach dem Backen in Schnitten schneiden, vor dem Servieren beidseitig mit wenig Butter anbraten</li> <li>✓ Mit einem grossen Salat servieren</li> </ul>