

Spinat-Polenta-Tarte mit Käsekruste

Man nehme für 4 (8) Portionen:

100 g Grana Padano	reiben; 40 g für die Polenta; 60 g für die Kruste
250 ml Milch	
250 ml Gemüsebrühe	
150 g Polenta	
30 g Butter	10 g zum Fetten der Form, 20 g für die Polenta
400 g Blattspinat	bei Bedarf waschen und trocknen
120 g Zwiebeln	halbieren, pellen, fein würfeln
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
150 g mittelalten Gouda	reiben;75 g für dir Käsemasse, 75 g zum Bestreuen
250 g Ricotta	
2 Eier	
1 TL getrockneten Oregano	
250 g Kirschtomaten	halbieren oder vierteln
2 Stiele Basilikum	Blätter vom Stiel zupfen, bei Bedarf zerkleinern
Olivenöl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
frisch geriebene Muskatnuss	
außerdem;	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- Milch und Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Polenta einrieseln lassen und ganz kurz aufkochen. Quellen lassen und dabei die 20 g Butter und 40 g Grana Padano unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Springform fetten, Polenta hineinfüllen und glattstreichen, dabei einen Rand formen.
- Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Spinat zugeben und bei mittlerer Hitze garen, bis die entstehende Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat auf der Polenta verteilen.
- 75 g Gouda, Ricotta, die Eier und den Oregano vermengen. Salzen und pfeffern und über den Spinat gießen. Tomaten und Basilikum darauf verteilen. Mit dem restlichen Gouda bestreuen und 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, nochmal mit schwarzem Pfeffer bestreuen und servieren.

Dazu: Evtl. etwas Salat und trockenen Weißwein

Quelle: essen & trinken 12/2026, S.86
Rezept erstellt: 11.11.2026