

## Polenta- Leber Auflauf

### Zutaten (4 Portionen)

- ♥ Ca. 400 Gramm Leber
- ♥ 80 Gramm Bauchspeck
- ♥ 4- 5 Frühlingszwiebeln
- ♥ 3 Knoblauchzehen
- ♥ 3 Tl. Tomatenmark
- ♥ 1 kleine Dose Gemüse Mix
- ♥ geriebener Käse
- ♥ 1 Tl. Majoran



### Polenta

- ♥ 200 Gramm Polenta (Maisgrieß)
- ♥ 8 dl Milch
- ♥ 60 Gramm Butter
- ♥ 1 Tl. Salz, 0,5 Tl. Pfeffer
- ♥ 50 Gramm Parmesan

### Zubereitung

**Polenta:** Milch aufkochen, Polenta unterrühren. Herd ausschalten und zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Gewürze, Butter und Parmesan untermengen und auf die Seite stellen.

Ofen auf **200°** Umluft vorheizen.

Knoblauch schälen, klein schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Leber waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, Speck klein würfeln. Leber, Speck, Knoblauch, Tomatenmark und Majoran miteinander mischen.

In einer Auflaufform ein wenig Buttercreme geben und die Hälfte der Polenta darin gleichmäßig verteilen. Die Lebermischung darauf verteilen, die Zwiebelringe und den Gemüse Mix darüber streuen. Zum Schluss den Auflauf mit der restlichen Polenta abschließen, glattstreichen und mit Alufolie zudecken.

In dem Ofen ca. **60 -70 Minuten** backen. Zum Schluss mit dem Käse bestreuen und ohne Alufolie ca. 10 Minuten goldbraun backen.

**Gedanken:** vielleicht hast du schon gemerkt, dass wir gern Leber essen. Sie ist voll mit Nährstoffen und Vitaminen, wie z.B.: Vitamin A und Eisen. Ich wollte diesmal die Leber anders zubereiten, so ist diese Idee mit der Polenta gekommen. Das Essen war einfach genial. Was bei den Lebergerichten wichtig ist, die Leber nur vor dem Verzehr salzen, sonst wird sie hart. Wie so oft, dieses Essen ist auch perfekt für die Arbeit geeignet. Man kann es einfach einpacken und bei der Arbeit aufwärmen.