

Viva el Maiz ...

... *Revolucion im Kochtopf* ...

Zutaten: für 2 Zapateros und 2 Fridas

500 g grobe Polenta

2 l Wasser

1 Tl Salz

12 grosse Champignons, geputzt und in Scheiben geschnitten

4 Birnen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

2 grosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten

1 Scheibe Gorgonzolamascarpone, in Würfel geschnitten

Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer

Butter

Zubereitung

... Die Polenta nach Anleitung kochen und auf eine grosse Platte oder auf ein Brett austreichen und auskühlen lassen ... Die Pilze mit wenig Butter anbraten, die Zwiebeln dazugeben, bis diese glasig sind ... Eine grosse Auflaufform ausbuttern ... Die ausgekühlte Polenta in Scheiben schneiden ... Die Polenta, Pilze, Birnen, Gorgonzola und Parmesan abwechslungsweisen in die Auflaufform schichten ... Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen ... Am Schluss reichlich Parmesan darüberstreuen, Butterflocken darübergeben und ca. 25 Min. im vorgeheizten Backofen überbacken ...

Tipps:

... Stecken Sie den Frauen Blumen ins Haar und verteilen Sie den Zapateros Sombreros ... Untermafen Sie das Ganze mit einer Mariachi Band und klatschen Sie dabei in die Hände ... Füllen Sie die Boccalinis mit Merlot del Ticino und geniessen Sie dazu die heisse Polenta ... Machen Sie keinen „Mais“während Sie revolutionäre Gespräche führen ... Wünschen Sie eine Revolution, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=JLP-HnQjBpc>

<http://www.youtube.com/watch?v=ITFOBjmuVyY>

<http://www.myswitzerland.com/de-ch/polenta-mais-und-co.html>

<http://www.youtube.com/watch?v=beuRglqxTnY>

<http://www.youtube.com/watch?v=ou0EOcpdJm4>

<http://www.youtube.com/watch?v=-nisfL47OCw>

<http://www.youtube.com/watch?v=VfodRPeOiwU>

<http://www.youtube.com/watch?v=VFR91Vhwi3Y>

HOTLINE: info@koifischer.ch

