



Raffiniertes

# Karotten-Polenta-Kuchen

## Zutaten

für 4 Portionen

500 g Karotten  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
500 ml Gemüsebrühe  
250 ml Milch  
250 g Polenta  
150 g Frischkäse  
2 Eier  
100 g Parmesan (gerieben)  
1 TL Zucker  
2 EL Pinienkerne  
Rosmarin  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Karotten schälen und längs wie quer jeweils vierteln. Zwiebel fein hacken. Olivenöl erhitzen, Zwiebel kurz anbraten, die Karotten dazugeben und andünsten. Dann Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Hälfte der Gemüsebrühe und Rosmarin zugeben und die Karotten bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten dünsten, bis der Brühe weggedünstet ist.

Restliche Gemüsebrühe und Milch aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen und erneut aufkochen lassen. Etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze weiterrühren. Topf vom Herd nehmen. Frischkäse unterrühren. Polenta abgedeckt 15 Minuten nachquellen lassen.

Eier unter die Polentamasse rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Die Karotten auf der Polenta verteilen. Parmesan und Pinienkerne darüberstreuen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Brennwert: 2.434 kJ, 582 kcal · Zeit: ¾ Stunde