



Anunciata Romagnoli, meine Urgrossmutter

Um 1898 kam sie aus der Toscana mit ihrer kinderreichen Familie nach Brig.

Ihr Mann half beim Bau des Simplontunnels (1898-1906), wie auch 3000 andere Italiener.

Ihre Küche bot einfache und gesunde italienische Rezepte, die von meiner Grossmutter und Mutter weitergegeben wurden.

Yvette Lagger

Polenta mit Tomatensauce, 4 Personen

Polenta

200 g grober Mais (Bramata)

1 L Wasser (oder 8 dl Wasser und 2 dl Milch) mit Salz, 20 g Butter und Hühnerbouillon aufkochen. Mais zugeben, Hitze reduzieren, 30 bis 40 Min unter regelmässigem Rühren zu einem dicken Brei köcheln.

Tomatensauce

1 grosse gehackte Zwiebel und 2 zerdrückte Zehen Knoblauch in Olivenöl andünsten.

1 Teelöffel Tomatenmark begeben und mit einem Schuss Rotwein ablöschen.

700 g Passato di Pomodoro oder gleichviel Pellati dazugeben.

Noch dazu: 2 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer aus der Mühle, evtl. Thymian, Majoran, Basilikum

Alles auf kleinem Feuer 30 Minuten köcheln.

Käse

150 bis 200 g Parmesan oder Greyerzer.

Höhere Ofenform mit Olivenöl ausstreichen.

Ofen auf 180 bis 200 Grad aufheizen.

In die Form einfüllen: 1 Schicht Polenta, 1 Schicht Tomatensauce, 1 Schicht Reibkäse.

Schichten wiederholen, am Schluss mit Käse und kleinen Butterflocken abschliessen.

Im vorgeheizten Ofen 30 Min überbacken.

Dazu können ein grüner Salat mit italienischer Sauce, gebratene Luganighe, Schweinswürste oder Ähnliches serviert werden.