

fade in ihrer Urform, auf
die Zusätze kommt es an

Polenta

4 Portionen

Zutaten

250 g Maisgrieß, 500 ml Wasser, 500 ml Milch, 1 Teelöffel Salz, 100 g geriebener Parmesan, Olivenöl

Zubereitung

1. Wasser und Milch zusammen gießen, Salz zugeben und alles aufkochen
2. Temperatur herunter drehen
3. Maisgrieß nach und nach mit dem Schneebesen einrühren
4. alles 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Polenta sämig wird
5. Topf von der Feuerstelle nehmen und den Käse einrühren
6. die Masse nun auf einem kalten Backblech zentimeterdick ausstreichen und abkühlen lassen
7. entweder aus der Masse Formen ausstechen oder die Masse in geometrische Formen schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten ausbacken

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Hühnerbrust mit Vanillegemüse

