



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Maisgrieß
1 l Wasser
200 g Austernpilze
1 Stk. Schalotte
10 g Butter
1 EL Fett
Petersilie
Salz

Mein persönlicher Tipp

Man kann auch getrocknete Tomaten oder Käse in die Polenta Schnitten einarbeiten. Die fertigen Schnitten eignen sich sehr gut zum Einfrieren. Im Sommer ist es eine schnelle Grillbeilage.:

Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

Polentaschnitten mit gegrillten Austernpilzen

Zubereitung

- Pilze und die Schalotte schneiden und in Fett braten.
- Wasser oder Gemüsebrühe mit Butter und Salz zum Kochen bringen.
- Polenta einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
- Wenn die Polenta eindickt werden die Pilze, die Schalotte und die Petersilie eingerührt.
- Polenta kurz bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Ständig rühren, - brennt leicht an!
- In Kastenform streichen und auskühlen lassen.

