



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

250 ml	Milch
250 ml	Wasser
30 g	Butter
0,5 TL	Salz
140 g	Maisgrieß
1 Prise	Muskat, gerieben
1 Prise	Rosmarin
1 TL	geriebener Hartkäse
20 g	Butterschmalz

#### Mein persönlicher Tipp

Die Polentascheiben auf frischen  
Blattsalat der Saison servieren.:

#### Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,  
LK NÖ

## Gebackene Polentascheiben

### Zubereitung

- Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- Polenta einrühren und nach Packungsangabe einige Minuten unter Rühren kochen lassen, bis eine nicht zu feste Masse entsteht. Mit Muskatnuss und Rosmarin würzen und den fein geriebenen Käse untermengen.
- Die Polentamasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und kalt stellen. Dann die Polentamasse in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne in etwas Butterschmalz knusprig anbraten. Auf Blattsalat der Saison servieren.

