



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 Packungsaugabe 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.