

Küchenrezepte

zum nachmachen und ausprobieren

Polenta-Schnitten

Für 4 Portionen

1l Milch
100g Butter
300g Maisgrieß
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50g Parmesan fein gerieben
1 Tl Rosmarin fein gehackt
1 Tl Thymian fein gehackt
2 Eigelb
2 Eiweiß steif geschlagen
Salz/Pfeffer/Muskat
Backpapier 2x



1. Knobi und Zwiebeln glasig in der Butter anbraten
2. Milch aufkochen lassen und sofort den Maisgrieß einrühren
3. Rühren auf kleiner Flamme bis eine Bindung entsteht
4. Vom Herd nehmen und dann Buttergemisch, Eigelb, Parmesan, Kräuter mischen
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
6. Den Eisschnee unterheben
7. Backpapier auf einem Backblech auslegen und Polenta gleichmäßig ausstreichen
8. Mit dem zweiten Backpapier abdecken, evtl. mit mehreren Eßlöffeln beschweren
9. Im vorgeheizten Backofen bei 150°Grad/30 min backen
10. Abkühlen lassen und portionieren(wer mag, mit Bacon umwickeln)
11. In der Pfanne mit etwas Öl und Butter anbraten

Guten Appetit wünscht Claus Stein