Galettes de Polenta

Kategorie:	11) Nudeln/Reis/Kartoffeln/Hülsenfrüchte/Getreide	Vorbereitungszeit:	00:15
Rezept Nr	52	Garzeiten:	00:10
Portionen:	4	Jahreszeit:	Ganzjährig

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Butter	50	Gramm		
Emmentaler	50	Gramm	gerieben	
Polentagrieß	100	Gramm		

Zubereitung

1. 30 cl Wasser aufkochen lassen, salzen und den Maisgrieß unter ständigem Rühren hineingeben bis die Masse beginnt dicklich zu werden (ca. 10 Minuten). Vom Feuer nehmen und die Butter und den Käse einarbeiten.

2. Die Polenta auf eine geölte Platte stürzen und mit einem großen Messer auf ca. 1 cm Stärke verteilen. Erkalten lassen.

3. Vor dem Servieren Sterne, Dreiecke oder Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Im vorgeheizten Ofen auf das Blech setzen mit einem kleinen Stück Butter bedecken und ca. 10 min. goldbraun braten.

Eignet sich sehr gut als Beilage zu geschmortem Rindfleisch mit kräftigen (Rotwein-Saucen).

B 003

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für