



Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023
Paul Gilgen

Polentaschnitten (4 Personen)

Polentaschnitten

Beilage

Zutaten:

1 lt Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)
250 g Maisgriess mittel,
50 g Sbrinz AOP, gerieben
1 EL Majoran, fein gehackt
2 Eier
4 EL Sbrinz AOP, gerieben
einige Butterflocken
Salz, Pfeffer; Muskatnuss

Zubereitung:

1. Milchwasser mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss sowie wenig Butter in einem Topf mischen und aufkochen. Topf von der Platte nehmen und Polenta unter Rühren mit einem Schneebesen einlaufen lassen (Vorsicht; Spritzgefahr!). Ev. noch einmal kurz aufkochen lassen. Sbrinz, Majoran, Pfeffer und die Eier beifügen, gut mischen. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Bleche ca. 1 cm dick, rechteckig ca. 22 x 25 cm verstreichen. Polenta abkühlen und fest werden lassen.
2. Ofen auf 220°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).
3. Polenta in beliebig grosse Stücke schneiden, auf dem Blech verteilen. Sbrinz darüberstreuen, Butterflocken daraufgeben. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 10 – 12 Minuten überbacken: Polentaschnitten auf vorgewärmte Teller geben, Peperonigemüse darübergeben und mit Majoran garnieren.