

4 Pax

Polenta gebraten

Zutaten

200 ml	Bouillon	Weiteres:	
200 ml	Milch		Salz
30 g	Butter		Pfeffer
150 g	Polenta Grieß		Muskatnuss
30 g	geriebenen Parmesan		
2	Eidotter einrühren		
4 EL	Olivenöl		

Arbeitsbeschreibung

1. Bouillon, Milch und Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zusammen aufkochen.
2. Polenta Grieß unter ständigem Rühren einkochen und bei wenig Hitze ca. 10-15 min köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen, auf Handwärme überkühlen lassen.
4. Parmesan und 2 Eidotter einrühren.
5. Auf geöltes Blech leeren, fingerdick, rechteckig ausstechen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
6. In Rechtecke schneiden und in Olivenöl beidseitig braten.

Hinweis

Je nach Verwendungszweck kann die Polenta auch ausgestochen oder in jede andere beliebige Form geschnitten werden.