Polenta-Bruschetta mit Pilzen

Bei diesem Rezept wird niemand Fleisch vermissen! Leckere Polenta-Bruschetta mit Pilzen und frischer Petersilie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

120 g	Polentagrieß
4 EL	Öl
400 g	Pilze (nach Belieben)
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Muskat
3 EL	Olivenöl
2 EL	Petersilie (gehackte)
500 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die Polenta-Bruschetta mit Pilzen zu Beginn einen großen Topf mit der Gemüsebrühe aufsetzen, nach Belieben noch etwas Salz zugeben. Zum Kochen bringen. Den Maisgrieß mit dem Schneebesen einrühren, noch einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und quellen lassen. Hin und wieder umrühren.

2. Die fertige Polenta vom Herd nehmen, 1 Esslöffel Olivenöl einrühren. Mit Muskat und Salz abschmecken. Eine Tarteform oder einen flachen Teller (Durchmesser etwa 32 Zentimeter) mit Olivenöl einstreichen. Die Polenta gleichmäßig darauf verstreichen und komplett auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Knoblauch und die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Pilze putzen, aber nicht waschen, bei Bedarf kleiner schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten. Dann die Pilze dazugeben und bei mittlerer Temperatur garen, die Flüssigkeit reduzieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

4. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken, unter die Pilze rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die ausgekühlte Polenta auf eine Platte stürzen, mit Öl bepinseln und wie eine Torte in Stücke schneiden. Eine Grillpfanne (oder den Grill) erhitzen und die Polentastücke knusprig goldbraun grillen, auf Tellern anrichten, die Pilze darüber verteilen. Mit etwas frischer Petersilie dekorieren.

Tipp

Mit Ausnahme der Butter ist die Polenta-Bruschetta mit Pilzen auch für ein veganes Gericht geeignet. Diese lässt sich leicht durch Öl ersetzen.