

Polenta-Grundrezept

Mit dem Polenta-Grundrezept ist die Zubereitung der beliebten Beilage ein Kinderspiel. Das Rezept lässt sich mit verschiedenen Zutaten variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 l	Wasser (lauwarm)
1.5 TL	Salz
260 g	Polentamehl (oder Maisgrieß)
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Das **Polenta-Grundrezept** ist besonders bei Vegetariern sehr beliebt. Hierfür zuerst gut die Hälfte des Wassers in einem großen Topf zum Kochen bringen und etwas Salz hinzufügen.
2. Nun das verbliebene Wasser und die Polenta zu einer glatten Masse vermischen und in das kochende Wasser geben. Jetzt die Hitze verringern und mithilfe eines Schneebesens das Ganze solange verrühren, bis es dickflüssig ist.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mischung für etwa 10 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen, dabei mehrere Male umrühren. Ist die Masse sehr dickflüssig, in eine feuerfeste, mit Butter ausgestrichene Form geben. Die Polenta in 15 Minuten fertig backen lassen.

Tipp

Das Polenta-Grundrezept ist sehr vielseitig. So kann man zum Beispiel die Maisschnitten nach dem Backen mit Kräutern und Öl in einer Pfanne knusprig braten.