

Polenta-Parmesan-Schnitten

Diese Polenta-Parmesan-Schnitten sind ein köstliches Gericht, das sich perfekt als Beilage zu vielen Speisen eignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 l	Gemüsebrühe
300 g	Polenta (Maisgrieß)
50 g	Parmesan
4 EL	Butter

Zubereitung

1. Zuerst kochst du Gemüsebrühe in einem Topf auf und nimmst ihn anschließend vom Herd. Rühre den Maisgrieß mit einem Schneebesen ein und gib den frisch geriebenen **Parmesan** hinzu. Stelle den Topf wieder auf den Herd und lasse die Polenta für etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze ziehen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Wenn die Polenta fertig ist, gibst du sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und verstreichst sie etwa 2 cm dick. Kühle die Masse ab und schneide sie vor dem Servieren in kleine Rauten, Dreiecke oder Rechtecke.
3. Erhitze die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur und brate die **Polenta-Schnitten** von beiden Seiten für etwa 5 Minuten goldbraun. Serviere die fertigen Polenta-Schnitten sofort oder halte sie im Backofen bei etwa 80 °C Ober-/Unterhitze warm bis zum Servieren.

Tipp