Polentaschnitten vom Grill

Einfaches Rezept für die Grillzeit gesucht? Die Polentaschnitten vom Grill kommen bei allen Gästen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

120 g	Polentamehl
200 ml	Milch
50 ml	Schlagobers
250 ml	Wasser
1 Stängel	Rosmarin
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **Polentaschnitten vom Grill** sind auch bei Vegetariern sehr beliebt. Für das Rezept zuerst Schlagobers, Wasser und Milch zusammen aufkochen lassen.

2. Anschließend die Polenta unter rühren einrieseln lassen und dann den Rosmarin und eine halbierte und geschälte Knoblauchzehe dazugeben. Nun die Mischung mit Pfeffer und Salz abschmecken und dann für etwa 8 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Knoblauchzehen und Rosmarin wieder herausnehmen.

3. Jetzt die Arbeitsfläche mit Klarsichtfolie abdecken und die Mischung in ca. 3 cm Dicke aufstreichen. Dann mit einem scharfen Messer Rechtecke ausschneiden. Anschließend eine Grillschale mit dem Ölivenöl bepinseln und die ausgeschnittenen Rechtecke hineinlegen.

4. Den Grill erhitzen und die Schnitten von beiden Seiten je 3 Minuten grillen. Vom Grill nehmen

und dekorativ auf Tellern anrichten.

Tipp

Je nach Geschmack können die Polentaschnitten vom Grill vor dem Servieren mit Parmesan bestreut werden.