

Knusprig gebratene Polenta Schnitten ...eine beliebte leckere Beilage



Rezept für knusprig gebratene Polenta Schnitten für 4 Personen

- 300 g Maisgrieß (mittelfein bis grob) Es gibt auch Polentagrieß
 - 1 L Gemüsebrühe selbst gemacht oder Instantbrühe
 - 50 g geriebener Parmesan
 - 4 EL Butter oder Butterschmalz
1. Lass die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und ziehe den Topf dann von der Herdplatte
 2. Rühre dann den Maisgrieß am besten mit einem Schneebesen in die Flüssigkeit, damit es keine Klümpchen gibt
 3. Sofort auch den geriebenen Parmesan unterrühren
 4. Stelle den Topf wieder auf die Herdplatte und lasse die Polenta ca. 40 Min. auf niedriger Temperatur ziehen. Die Garzeit steht meistens auch auf der Packung. Rühre hin und wieder um
 5. In der Zwischenzeit lege Dir ein Backblech mit Backpapier aus
 6. Die Grießmasse gibst Du anschließend auf das Backblech und verstreichst sie etwa 2 cm dick
 7. Stelle das Blech anschließend kühl oder noch besser in den Kühlschrank, wenn Du darin Platz hast. Lasse die Masse vollständig erkalten

8. Stürze die fest gewordene, erkaltete Polenta auf eine Platte und schneide sie sie in kleinere Rauten und brate sie in der Butter von jeder Seite auf mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braun

Die Polenta Schnitten servierst Du am besten sofort oder hältst sie bis zum Servieren bei 80° im Backofen warm

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Buon appetito! ♥

[Mehr Rezeptideen bei mjpics.de](http://mjpics.de)