mensa@home

POLENTA-BRUSCHETTA

ZUTATEN

- *500 g Maisgrieß / Polenta*
- *300 ml Wasser*
- *100 g Butter*
- *200 g Mozzarella*
- *120 g Zwiebeln*
- *200 g Tomaten*
- *200 g Paprika*
- *30 g Knoblauch*
- *30 ml Oliven Öl*
- *20 g Basilikum*



ZUBEREITUNG

- Polenta in leicht gesalzenem Wasser mit der Butter kochen bis ein dicker Brei entsteht.
- Mit Pfeffer und Muskat abschmecken, dann auf flache Bleche streichen (ca. 2cm dick) und mehrere Stunden kaltstellen.
- Die Kalte Polenta ausstechen oder in Ecken schneiden und in Olivenöl anbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, Tomaten und Paprika zugeben, ein Prise Zucker darüber verteilen und kurz garen.
- Zum Schluss das Basilikum unter die Gemüsemasse heben mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf die gebratene Polenta verteilen und mit Mozzarella gratinieren.

Haben Sie sich noch Wünsche für weitere Rezepte, melden Sie sich unter ml@stwda.de