

Polentaschnitten

In Oberitalien eine sehr beliebte Beilage. Sie ist ganz einfach gemacht, und man kann alles ebenfalls sehr gut vorbereiten. Man staunt immer wieder, wie wenig Grieß nötig ist, um die Flüssigkeit zu binden. Um eine feste Masse zu kochen, die man in Scheiben schneidet, die dann gebraten serviert werden, rechnet man mit diesen Mengen.

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 l kräftige Brühe
- 160-170 g Maisgrieß
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

- Die Brühe aufkochen, den Grieß unter Rühren hineinrieseln lassen, leise blubbernd köcheln, ca. fünf Minuten, dabei immer wieder rühren, damit nichts ansetzt. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben auch mit Muskat würzen. Am Ende den Käse einrühren.
- Den dicken Brei auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett oder Blech gießen. Abkühlen und fest werden lassen.
- Zum Servieren in Scheiben, Streifen oder Rauten schneiden. Auf dem Grill rösten, dabei auf beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln. Oder in der Pfanne in etwas heißem Olivenöl braten.