

Polentascheiben knusprig gebraten

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten

Eine würzige, nahrhafte Beilage

ZUTATEN:

(als Beilage für 2-3 Personen)

250 ml Brühe

200 g Sahne

150 g Polenta (instant)

ca. 40 g Parmesan

1 Knoblauchzehe

Blättchen von einem Zweig frischen Thymians oder 1 TL getrockneter Thymian

Brat-Olivenöl

Salz und etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Brühe und Sahne mit Thymian in einen Topf geben.

Die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse drücken und zugeben.

Die Mischung aufkochen.

Topf sofort vom Feuer nehmen und Polenta mit dem Schneebesen kräftig einrühren.

Topf wieder aufs Feuer stellen und alles ca. 1 Minute bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren köcheln.

Salzen und pfeffern - aber Achtung: nicht zu kräftig würzen, da die Polentascheiben später noch mit Parmesan bestreut werden.

Die Polentamasse anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backpapier streichen (ca. 5 mm dick).

Ungefähr 15 Minuten kühl stellen.

Derweil den Parmesan reiben.

Dann die Polenta in Rechtecke schneiden (ca. 8x5 cm).

In zwei Pfannen je eine Bodendecke Brat-Olivenöl erhitzen und die

Polentascheiben bei mittelstarker Hitze braten, bis die Unterseite mittelhellbraun ist.

Das geht in der Pfannenmitte meist schneller als in den Außenbereichen.

Die Polentascheiben wenden und mit Parmesan bestreuen - er schmilzt dann während des restlichen Bratvorgangs.

(bitte blättern)

Wenn auch die Unterseite mittelhellbraun ist, herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen - so kann das Fett abtropfen.

Mein Tipp:

Die Polentascheiben werden herrlich knusprig, wenn Sie den richtigen Farbton beim braten erwischen, nämlich zwischen hellbraun und mittelbraun. Probieren Sie am besten direkt aus der Pfanne!