

Polenta



Hauptgang für 4 Personen

Zutaten

1/2 l Milch
1/2 l Wasser
1 Esslöffel Salz
250 g Maisgries
(Körnigkeit nach Wahl)
25 g Butter
Muskatnuss
Reibkäse nach Wahl

Zubereiten

Wasser / Milch aufkochen
Salz begeben
Wenig Muskat begeben
Maisgriess unter stetem Rühren begeben und zu einem dicken Brei kochen lassen
Achtung: Hitze reduzieren, soll nur leicht blubbern im Topf
Kochzeit ca. 20 min
Polenta mind. 10 min ziehen lassen
Vor servieren Butter begeben und auf warme Teller verteilen
Wer möchte kann wenig Reibkäse nach Wahl dazugeben

Als Variante kann man auch noch verschiedene Kräuter wie Majoran oder Thymian dazugeben

Variante Gnocchi "à la Romaine"

1/2 l Milch
1/2 l Wasser
2 gestrichene Teelöffel Salz
200 g Maisgries eher mittlere oder feine Körnigkeit
1 Eigelb
25 g Butter
Muskatnuss
Reibkäse

Wasser / Milch aufkochen
2 gestrichene Teelöffel Salz begeben
wenig Muskat begeben
Maisgries unter stetem Rühren begeben und zu einem Brei kochen lassen, aber nur wenig Hitze, Maisgries darf nur blubbern!
Nach ca. 10 - 15 min Eigelb, Butter und ca. 50 g Käse dazugeben
Gut durchmischen und die Polentamasse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech ca. 2cm dick verteilen und abkühlen lassen
Polenta in Dreiecke schneiden, auf eine bebutterte Gratinform verteilen, viel geriebener Käse und Butterflocken darüber verteilen
Gratinform im Ofen bei 220°C Grillstufe überkrusten