

SOUL TAPAS

Rezepte by Celestino



Polenta-Schnitten Mediterraneo

Zutaten:

500 gr. Italienische Bio-Polenta

2,0 Ltr. Wasser

400 ml. Milch

80 gr. Butter

100 gr. Parmesan

Kleiner Strauch Thymian, 2 mittlere Stängel Rosmarin

Spanischer Paprika süß, ca. 1 kleine Tonkabohne, Salz, Pfeffer, (Maisstärke nach Bedarf)

Zubereitung:

Wasser und Milch mit Salz, Pfeffer, geriebener Tonkabohne & Paprika zum kochen bringen. Den Polentagrieß jetzt langsam dazugeben, und mit einem Holzlöffel kräftig schlagen. Die Hitze senken und dann sorgfältig ca. 20 Minuten garen, dabei die Butter und den Parmesan gleichmäßig unterheben. Von der Herdplatte nehmen und den gehackten Thymian und Rosmarin in die Polentamasse geben. Die Masse auf ein Kuchenblech geben und glattstreichen und abkühlen lassen. Jetzt am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag, in Form schneiden oder ausstechen danach in heißer Butter von beiden Seiten Goldbraun anbraten.

