Rezept

Polenta-Pommes mit Tomatensauce

Ein Rezept von Polenta-Pommes mit Tomatensauce, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE POLENTA-POMMES:

- **50 g** Scamorza (geräucherter Mozzarella; ersatzweise geräucherter Schnittkäse)
- **175 g** Instant-Polenta (Maisgrieß)
- **2 EL** Olivenöl
- **450 ml** Gemüsebrühe (Instant)
- **450 ml** Vollmilch
- **1 EL** Butter

FÜR DIE TOMATENSAUCE:

- **1** Zwiebel
- **1 EL** Öl
- Salz
- Zucker
- **1** Knoblauchzehe
- **800 g** vollreife Tomaten
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Käse grob raspeln. Die Brühe mit der Milch aufkochen lassen. Die Polenta einrühren und 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Herdplatte ausschalten, Polenta noch 2-3 Min. quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Butter und Käse zugeben und unter Rühren in der Polenta schmelzen. Polenta in eine flache, kalt ausgespülte Auflaufform (ca. 20 × 28 cm) geben und mit einem angefeuchteten Messer glatt streichen. Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken. Mindestens 30 Min. auskühlen lassen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Backpapier dünn mit Öl bestreichen. Polenta auf ein Brett stürzen und dünn mit Olivenöl bestreichen. Platte umdrehen und diese Seite ebenfalls mit Öl bestreichen. Platte in 1 cm breite und 10 cm lange pommesartige Stäbchen schneiden. Stäbchen so auf das Blech legen, dass jeweils die unbestrichene Seite oben liegt. Stäbchenoberfläche dünn mit Öl bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen.

3. Inzwischen für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. In 1 EL Öl andünsten. Tomaten waschen und auf der groben Seite einer Haushaltsreibe rundherum direkt in den Topf raspeln. Die Tomatenschalen bleiben so automatisch zurück. Die Sauce aufkochen, mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker würzen. Sauce aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Die Polenta-Pommes mit der Tomatensauce servieren. Dazu schmeckt ein Salat.