Rezept

Polentabällchen-Fondue

Ein Rezept von Polentabällchen-Fondue, am 29.04.2024

Zutaten

2 kleine Zweige	Rosmarin
1	kleine rote Chilischote
200 g	Instant-Polenta (Maisgrieß)
2	Eier
	Pfeffer
4 Zweige	Thymian
1	Knoblauchzehe
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	Greyerzer
	Salz
	Fett oder Öl für den Fonduetopf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln, die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.

2. Die Brühe in einem Topf aufkochen, den Knoblauch dazupressen. Kräuter und Chili hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Unter Rühren ca. 1 Min. kochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Den Käse entrinden und fein reiben. Die Eier zur Polenta geben, salzen, pfeffern und alles mit einem Kochlöffel gut mischen. Den Käse gründlich unterrühren und die Masse ca. 1 Std. kühl stellen. Dann aus der Polentamasse mit den Händen etwa walnussgroße Bällchen formen (falls der Teig leicht klebrig ist, etwas Polenta in die Handflächen geben). Die Bällchen auf einer Platte anrichten und bis zum Servieren mit Frischhaltefolie abdecken. Je ein Bällchen aufspießen oder in ein Garkörbchen legen und im sehr heißen Fett goldgelb ausbacken. Dazu passt ein Paprika-Nuss-Dip.