Rezept

Polentaschnitten mit Käse

Ein Rezept von Polentaschnitten mit Käse, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Polenta (Maisgrieß)
2 Zweige	Rosmarin
4	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
	Pfeffer
	Salz
2	Knoblauchzehen
150 g	Fontina oder Taleggio
	Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Für die Polenta 3/4 l Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen. Den Maisgrieß unter Rühren in das Wasser rieseln lassen und dann bei geringer Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten garen.

2. Den Topf vom Herd ziehen, den Deckel abnehmen und die Polenta lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Käse von der Rinde befreien und ebenfalls würfeln.

3. Rosmarin, Knoblauch, Tomaten und Käse locker unter die Polenta mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in eine längliche, höhere Form (gut sind eine Terrinen- oder Kastenform) füllen und glatt streichen. Die Polenta in mindestens 2 Stunden völlig auskühlen lassen (noch besser über Nacht).

4. Dann den Rost sehr gut einölen. Die Polenta aus der Form stürzen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Polentaschnitten auf den Rost legen und bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen, bis sie schön braun sind. Mit dem Pfannenwender umdrehen, damit die Scheiben nicht brechen.