Rezept

Polentaschnitten mit Pilzen

Ein Rezept von Polentaschnitten mit Pilzen, am 29.04.2024

Zutaten

150 ml	Milch
1 EL	Butter
	frisch geriebene Muskatnuss
30 g	geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
125 g	Champignons
100 g	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
1 EL	eingelegte Kapern
50 g	Kräuterbutter
150 ml	Gemüsebrühe
	Salz
100 g	Instant-Polenta
	Pfeffer
4	eingelegte Artischockenherzen (aus dem Glas)
2 EL	Aceto balsamico
1 EL	gemischte TK-Kräuter
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Milch, Brühe, Butter, 1 Prise Salz und etwas Muskatnuss aufkochen. Die Polenta einrieseln lassen und ca. 3 Min. rühren, bis die Masse cremig-fest geworden ist.

2. Den Käse einstreuen und gut unterrühren. Polentamasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) verteilen, glatt streichen und abkühlen lassen.

3. Pilze putzen und nach Belieben halbieren oder vierteln. Artischockenherzen abtropfen lassen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Alles in einer Schüssel mit Essig, Öl, Kräutern und Kapern mischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Gemüse auf zwei Streifen Alufolie geben, jeweils die Hälfte der Kräuterbutter auf jede Portion setzen. Die Alufolie gut verschließen und das Gemüse auf dem heißen Grill 10-15 Min. grillen, bis es gar ist. Die Polenta in Quadrate oder Rauten schneiden und auf dem heißen Grill von beiden Seiten goldbraun grillen. Gegrillte Polenta mit dem Gemüse servieren.