

Rezept

Geröstete Polenta

Ein Rezept von Geröstete Polenta, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Zwiebel	3 EL Olivenöl
120 g Instant-Polenta	1 Ei (Größe L)
80 g Mascarpone	50 g frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig braten. 1/4 l Wasser dazugießen und einmal aufkochen. Polenta einrühren und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. mehr quellen als kochen lassen, ab und zu umrühren.
2. Das Ei trennen. Eigelb, Mascarpone und Parmesan unter die Polenta rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas abkühlen lassen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die Polenta heben. Die Masse 1 cm dick auf ein feuchtes Brett streichen, in ca. 2 Std. kalt und fest werden lassen.
3. Dann Polenta in Rechtecke schneiden. Übriges Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Polentastücke darin bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. pro Seite goldbraun rösten.