

Rezept

Geröstete Polenta

Ein Rezept von Geröstete Polenta, am 15.12.2025

Zutaten

1 kleine Zwiebel
120 g Instant-Polenta
80 g Mascarpone
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben

3 EL Olivenöl
1 Ei (Größe L)
50 g frisch geriebener Parmesan
Pfeffer
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 lassen 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.