Rezept

# Grillkäse mit gebratenen Polenta-Ecken

Ein Rezept von Grillkäse mit gebratenen Polenta-Ecken, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | Salz |
| **1** | Ei |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| **12** | Salbeiblätter |
| **1 kleine Dose** | geschälte Tomaten (400 g) |
| | runde ofenfeste Schüssel oder Auflaufform mit geradem Boden (ca. 18 cm Ø) |
| **140 g** | Polenta (Maisgrieß) |
| | Salz |
| **125 g** | Grillkäse (Halloumi) |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **2** | große Ciabatta- oder Baguettebrötchen (je 80 g) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 737 kcal

## Zubereitung

1. 500 ml leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß einrieseln lassen und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen.

2. Den Topf mit der Polenta von der Kochstelle nehmen. Das Ei gründlich unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in die kalt ausgespülte Auflaufform füllen und darin mindestens 2 Std. erkalten und dabei fest werden lassen.

3. Gegen Ende der Kühlzeit für die Polenta den Grillkäse in Scheiben schneiden. Den Salbei abbrausen und trocken tupfen, in Streifen schneiden. Die Polenta aus der Form stürzen und in gleich große Tortenstücke schneiden.

4. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Polenta-Ecken darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Erst wenden, wenn sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

5. Gleichzeitig den Grillkäse in einer zweiten beschichteten Pfanne bei starker Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Zuletzt den Salbei dazugeben. Den Käse aus der Pfanne nehmen und warm halten.

6. Die gehackten Tomaten aus der Dose in die Pfanne geben, salzen, pfeffern und kurz durchkochen.

7. Polenta-Ecken, Käse und Tomatensauce zusammen anrichten. Dazu die Ciabatta- oder Baguettebrötchen genießen.