

Rezept

Mamaliga – rumänische Polentaschnitten

Ein Rezept von Mamaliga – rumänische Polentaschnitten, am 28.06.2026

Zutaten

125 g Polenta

125 g Schafskäse

2 Zweige Thymian

Paprikapulver nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Polenta in 500 ml kochendes Salzwasser einrühren. Hitze reduzieren und kontinuierlich weiterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Anschließend stürzen.

2. Thymian abbrausen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Schafskäse über das Polenta bröseln und mit Paprikapulver und Thymian garnieren.