

Rezept

Polenta-Schnitten mit Pilzen

Ein Rezept von Polenta-Schnitten mit Pilzen, am 25.04.2024

Zutaten

Salz	250 g	Polenta (Maisgrieß)
2 EL Mascarpone		Pfeffer
100 g Champignons	8	Salbeiblätter
1/2 EL Olivenöl	1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 35 MIN. + 20 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. In einem hohen Topf 650 ml Salzwasser aufkochen. Polenta einrieseln lassen und mit einem Schneebesen kräftig umrühren. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann bei schwächerer Hitze 4-5 Min. unter Rühren kochen lassen. Polenta zugedeckt auf dem abgeschalteten Herd weitere 10 Min. ziehen lassen. Vom Herd nehmen. Mascarpone unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Inzwischen den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Eine Tarteform (Ø 26-28 cm) einölen. Die Pilze putzen, abreiben und längs in dünne Scheiben schneiden. Salbeiblätter abreiben. Polenta in die Form geben und flach streichen, mit Olivenöl einstreichen. Erst Pilze und Salbei, dann die Butter in Flöckchen darauflegen. Polenta im Ofen (2. Schiene von unten) 20 Min. backen. Zum Servieren in Tortenstücke schneiden.