Rezept

# Polentaplätzchen mit Tomatensauce

Ein Rezept von Polentaplätzchen mit Tomatensauce, am 26.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 l** | Gemüsebrühe |
| **250 g** | Polenta (Maisgrieß) |
| **5 EL** | Olivenöl |
| | Pfeffer |
| **2** | Zwiebeln |
| **1 Dose** | Tomaten (480 g Abtropfgewicht) |
| **4 EL** | frisch geriebener Parmesan |
| | Butter für die Form |
| **15 g** | getrocknete Steinpilze (gehackt) |
| **8 Zweige** | Thymian |
| | Salz |
| **1 TL** | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **1 TL** | italienische TK-Kräuter |
| | Olivenöl für das Backblech |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Brühe mit Steinpilzen aufkochen, die Polenta einrieseln lassen. Unter Rühren einmal aufkochen, dann offen bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. quellen lassen.

2. Blech mit Öl einfetten. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken. 2 EL Öl erhitzen, den Thymian darin kurz anbraten. Thymianöl unter die Polenta rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Die Polenta auf das Backblech geben, ca. 1,5 cm dick ausrollen, abkühlen lassen.

3. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl erhitzen, beides darin 2 Min. andünsten. Tomaten samt Saft zugeben, die Tomaten mit einem Löffel zerdrücken. Kräuter zugeben, alles aufkochen und offen bei kleiner Hitze 25 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Eine Gratinform (ca. 35 x 23 cm) einfetten. Aus der Polenta mit einem Ausstecher oder Glas (ca. 6 cm Ø) Kreise ausstechen, diese überlappend in die Form schichten (Polenta-Abschnitte braten und für einen Salat verwenden!). Mit Parmesan bestreuen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Im Ofen (unten) 15-20 Min. backen. Die Sauce extra dazu servieren.