

Rezept

Polentarauten mit Käsecreme

Ein Rezept von Polentarauten mit Käsecreme, am 16.09.2024

Zutaten

1/2 l Gemüsebrühe	150 g Instant-Polenta (Maisgrieß)
3 EL geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Crème fraîche	1 TL Senf
1 TL Zitronensaft	1/2 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl	1/2 kleine rote Paprikaschote
Spritzbeutel	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Brühe aufkochen, Polenta unter Rühren einstreuen und zugedeckt bei milder Hitze 5 Min. quellen lassen. Den Parmesan sowie etwas Salz und Pfeffer unterrühren. Die Polenta auf einem Brett ca. 1 cm dünn ausstreichen. 30 Min. abkühlen lassen.
2. Frischkäse mit Crème fraîche, Senf und Zitronensaft verrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln. Die Blätter fein hacken, unter die Creme mischen, diese salzen und pfeffern.
3. Polenta in große Rauten schneiden. Im Öl portionsweise in 5 Min. beidseitig goldbraun braten, abkühlen lassen. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Polentarauten und Käsecreme damit garnieren.