

#### Rezept

## **Polentaschnitten**

Ein Rezept von Polentaschnitten, am 28.05.2025

Sojasauce

#### **Zutaten**

250 mlMilch1 TLSalz250 gPolenta3 ELÖl zum Braten150 gKnollensellerie1 TLÖl3 ELTomatenmark1 DoseTomaten (800 g Inhalt)2 TLgetrockneter OreganoSalz

Pfeffer 1TL Zucker

### **Rezeptinfos**

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

# **Zubereitung**

- 1/2 l Wasser, Milch und Salz in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze so lange kochen, bis sie dick wird. Mit einem angefeuchteten Messer in der Pfanne glatt streichen. 30 Min. abkühlen lassen.
- 2. Inzwischen für die Sauce Sellerie waschen, schälen und fein raspeln. Öl erhitzen, Sellerie darin 2-3 Min. andünsten. Tomatenmark kurz mitrösten. Tomaten und Oregano dazugeben, 10 Min. köcheln lassen. Sauce pürieren und weitere 5 Min. einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Sojasauce abschmecken.
- 3. Polenta in der Pfanne in Schnitten teilen und herausnehmen. Pfanne säubern, Öl darin erhitzen. Polentaschnitten von beiden Seiten goldbraun braten. Mit der Tomatensauce servieren.