

Rezept

Polentaschnitten

Ein Rezept von Polentaschnitten, am 18.04.2024

Zutaten

250 ml Milch	1 TL Salz
250 g Polenta	3 EL Öl zum Braten
150 g Knollensellerie	1 TL Öl
3 EL Tomatenmark	1 Dose Tomaten (800 g Inhalt)
2 TL getrockneter Oregano	Salz
Pfeffer	1 TL Zucker
Sojasauce	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. 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.