

## Rezept

# Polentaschnitten mit Tomaten und Kräutern

Ein Rezept von Polentaschnitten mit Tomaten und Kräutern, am 09.06.2026

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| je 1 Zweig Thymian, Rosmarin und Salbei | Salz   |
| <b>300 g</b> Instant-Polenta            | <b>100 g</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten |
| Pfeffer                                 | <b>5 EL</b> frisch geriebener Parmesan             |
| <b>2 EL</b> Olivenöl                    | <b>1 EL</b> Butter                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 l Wasser mit 1 TL Salz und den Kräutern zum Kochen bringen. Die Polenta einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 5 Min. ausquellen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Mit Pfeffer und Käse unter die Polenta rühren, die Masse knapp 2 cm dick auf ein Brett streichen und abkühlen und fest werden lassen (das dauert mindestens 15 Min.). Die Polenta mit einem langen Messer mit angefeuchteter Klinge in etwa 3 cm breite und 6 cm lange Stücke schneiden.
3. Öl und Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Polentaschnitten darin auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Heiß servieren.