

Rezept

Polentaschnitten mit Tomaten und Kräutern

Ein Rezept von Polentaschnitten mit Tomaten und Kräutern, am 18.04.2025

Zutaten

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