

Spezialitads dal Grischun



POLENTA-SCHNITTEN

Eine rustikale Gaumenfreude, einfach und schnell zubereitet

Zutaten

(für 4 Portionen)

1 Teelöffel Salz
250 g grober Maisgriess
ca. 50 g Butter
4 MINIPIC
100 g Reibkäse

Beilage hervorragend zu Pilzragout oder zu kräftigen Fleischgerichten, sind jedoch auch von einem frischen Salat begleitet eine Gaumenfreude.

Zubereitung

(ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)

- 1 Liter Wasser aufsetzen, den Maisgriess unter Rühren einlaufen lassen und zugedeckt ca. 30 Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Eine Cakeform mit Butter ausstreichen und die Hälfte des Maisbreis einfüllen.
- Die MINIPIC in kleinen Abständen der Länge nach darauf legen und mit dem restlichen Mais bedecken. Erkalten lassen. Den Maiscake aus der Form nehmen und sorgfältig in dicke Scheiben schneiden. Diese in erhitzter Butter beidseitig goldig braten. Nach Belieben am Schluss mit Käse überstreuen.
- Polenta-Schnitten (Bramatta) passen als