

Nah&Frisch

Professional

Gebratene Grießschnitten mit Salbei

Hauptspeise

Fingerfood

Gartenparty

Käse

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Eine eckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. In einem Kochtopf 3/4 l Wasser salzen und aufkochen. Grieß einrieseln lassen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten dick cremig einkochen. Anschließend Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Auflaufform füllen, glattstreichen und auskühlen lassen. Polenta aus der Schüssel stürzen, Folie abziehen, in ca. 1 ½ cm breite Scheiben schneiden und halbieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Grießscheiben darin beidseitig anbraten. Gegen Ende der Garzeit Salbeiblätter einstreuen und knusprig braten.

Mit geriebenem Käse bestreut servieren



ZUTATEN

750 ml Wasser

200 g feiner Maisgrieß

2 EL BONA Pflanzenöl

12 Blätter Salbei

Salz

Pfeffer

50 g geriebener Hartkäse