

Rezeptidee

Mediterrane Polenta-Ecken vom Grill



Zutaten Für 6 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Alnatura Origin Getrocknete Tomaten
- 30 g Alnatura Kapern
- 1 EL Alnatura Süßrahmbutter
- 500 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 125 g Alnatura Polenta
- 40 g Alnatura Parmigiano Reggiano gerieben

Tipp:

Für noch mehr mediterranes Aroma kann der Knoblauch für die Polenta auch in 1 EL Öl von den Getrockneten Tomaten angebraten werden.

Zubereitung: 35 min + Kühlzeit über Nacht + 10 min Grillzeit

1. Am Vortag Knoblauch schälen und fein hacken. Getrocknete Tomaten und Kapern ebenfalls fein hacken. Butter im Topf zerlassen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 1 min anschwitzen, dann mit der Milch ablöschen und alles aufkochen lassen.
2. Tomaten und Kapern zugeben und Polenta einrühren. Etwa 10 min bei kleiner Hitze unter stetigem Rühren köcheln lassen, bis die Polenta merklich andickt. Dann Parmesan unterrühren.
3. Polenta in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 17 x 25 cm) geben und 1 cm dick ausstreichen. Mit Backpapier abdecken, glattstreichen und vollständig auskühlen lassen.
4. Am nächsten Tag Grill vorheizen (direkte, mäßige Hitze). Die Masse aus der Form nehmen, in Dreiecke schneiden und auf dem Grill ca. 4 min je Seite knusprig grillen. Heiß servieren.