

Polenta-Taler

Für zwei Personen

50 g Maisgries	$\frac{1}{2}$ L Gemüsefond	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Knoblauch abziehen und andrücken. Fond zusammen mit dem Knoblauch aufsetzen, zum Kochen bringen und den Maisgries unter ständigem Rühren hinzu geben. Hitze reduzieren, ständig rühren, mit Salz abschmecken und den Knoblauch wieder herausnehmen.

Auflaufform mit Öl bestreichen, Polenta mit Salz und Pfeffer würzen in die Auflaufform geben, mit einem Spachtel ausstreichen und abkühlen lassen, Servierring ausstechen, mit Olivenöl bestreichen in einer heißen Grillpfanne braten.

Michaela Stascheck am 22. Oktober 2018