

# Poletto-Lasagne-Blätter

## Für 4 Personen

150 g Polenta, grob    800 ml Geflügelbrühe    1 Lorbeerblatt  
1 EL Butter            Salz

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Cornelia Poletto am 23. Oktober 2009