

Grillierte Polenta Schnitten



Zutaten

- 250g Zwicky Maisgriess
- 1L Bouillon
- 1 Knobliche
- 4 EL Olivenöl
- 75g frischer, geriebener Parmesan
- 2 Zweige Thymian

ca. 4 Portionen

Zubereitung

- 1) Für die gegrillte Maispolenta wird als Erstes die Knoblauchzehe abgezogen und mit Bouillon aufgekocht. Die Polenta unter Rühren hineinschütten und danach alles ein weiteres Mal aufkochen. Die Polenta sollte nun bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten unter häufigem Rühren quellen.
- 2) Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und klein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit wird der Thymian mit dem geriebenen Parmesan unter die Polenta gemischt.
- 3) Eine Auflaufform (ca. 24 cm Ø) einölen und die Polenta in die Form giessen und glatt streichen. Jetzt sollte sie mindestens 2 Stunden vollständig abkühlen.
- 4) Die abgekühlte Polenta in gleichgrosse Rechtecke schneiden und beidseitig leicht mit Öl bestreichen. Dann wird sie auf dem Grill oder Grillpfanne bei hoher Hitze 2–3 Minuten pro Seite grilliert.

Zwicky wünscht en Guete!