

Knusprige Polenta-Schnitten/-Torte

250 ml = 200 g	Polenta
450 ml	Wasser
	Salz
50–60 g	Käse, z. B. Parmesan, Pecorino, Gouda

ZUBEREITUNG

Wasser salzen und zum Kochen bringen.

Mit einem Schneebesen Polenta in das kochende Wasser einrühren.

ACHTUNG: Deckel vorbereiten. Polenta spritzt!

Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zudecken.

Unter gelegentlichem Rühren mit einem Holzlöffel 10 Minuten kochen lassen.

Eventuell Wasser nachgeben, das hängt von der gewählten Sorte Polenta ab.

Sobald das Polenta sich vom Rand des Topfes löst ist es gar.

Käse einrühren.

Eine große beschichtete Pfanne mit Öl ausstreichen.

Die Masse in die Pfanne füllen mit einer Gummispachtel glatt streichen.

Klarsichtfolie darüber ziehen um das Austrocknen zu verhindern.

Sobald gegessen werden soll Polenta aus der Pfanne auf ein Backblech oder Brett gleiten lassen.

Wie eine Torte aufschneiden und auf beiden Seite knusprig braten.