Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Gebratene Grießschnitten mit Salbei



Hauptspeise Fingerfood Gartenparty Käse Sommer Vegetarisch

Zubereitung

Eine eckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. In einem Kochtopf 3/4 l Wasser salzen und aufkochen. Grieß einrieseln lassen und bei schwacher Hitze unter ständigem Ruühren ca. 15 Minuten dick cremig einkochen. Anschließend Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Auflaufform füllen, glattstreichen und auskühlen lassen. Polenta aus der Schüssel stürzen, Folie abziehen, in ca. 1 ½ cm breite Scheiben schneiden und halbieren.
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Grießscheiben darin beidseitig anbraten. Gegen Ende der Garzeit Salbeiblätter einstreuen und knusprig braten.

Mit geriebenem Käse bestreut servieren

Zutaten

- 750 ml Wasser
- 200 g feiner Maisgrieß
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- 12 Blätter Salbei
- Salz
- Pfeffer
- 50 g geriebener Hartkäse