

## SCHNITTEN VON POLENTA NEGRA MIT GEMÜSE

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Köcheln: ca. 20 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 Backblech von ca. 28 cm Durchmesser  
Backpapier für das Blech

#### Polenta negra:

1 l Gemüsebouillon  
120 g Buchweizenmehl  
120 g mittelfeiner oder feiner Maisgriess  
Muskatnuss  
Bratbutter oder Bratcrème

#### Gemüse:

1 Zwiebel, gehackt  
600-800 g Gemüse, z.B. Fenchel, Kürbis, Lauch,  
gerüstet, in Stücke geschnitten  
Butter zum Dämpfen  
1 dl Gemüsebouillon  
½ Bund Petersilie, gehackt  
1 EL Thymianblättchen  
Salz

200-250 g halbharter Tessiner Käse, z. B. Valle  
Maggia, in Scheiben geschnitten



### ZUBEREITUNG

**1** Polenta: Bouillon aufkochen. Buchweizenmehl und Maisgriess mischen, unter ständigem Rühren in die Bouillon einrieseln lassen. Unter häufigem Rühren 25-30 Minuten köcheln, würzen.

**2** Polenta in das mit Backpapier belegte Blech geben, glatt streichen, auskühlen lassen.

**3** Gemüse: Zwiebel und Gemüse in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt 20-25 Minuten knapp weich dämpfen. Kräuter dazugeben, salzen.

**4** Ofen auf 120 °C vorheizen, eine Platte und 4 Teller darin vorwärmen.

**5** Polenta in schmale Stücke schneiden. Portionenweise beidseitig in Bratbutter anbraten, im Ofen warm stellen, bis alle Stücke gebraten sind. Je 1 Scheibe Käse auf die Polenta legen, 5-10 Minuten schmelzen lassen.

**6** Gemüse und Polentaschnitten auf den Tellern anrichten.



Buchweizenmehl ist in Reformhäusern erhältlich.

