

Beilage

Polentasterne

Zutaten:

180 g Polenta

500ml Gemüsebrühe

3 EL Butter

4 EL Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Gemüsebrühe mit 1EL Butter aufkochen lassen, die Polenta einrühren und langsam unter ständigem Rühren zu einer festen Masse einkochen. Den Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und glattstreichen. Auskühlen lassen, danach Sterne ausstechen und in der restlichen Butter von beiden Seiten goldgelb braten.