



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Knusprige Polentaschnitten

Knusprige Polentaschnitten

250 g Leverno Maisgriess

1 Teelöffel Leverno Pesto alla Genovese

40 g Parmesan

1 l Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Eier

100 g Paniermehl

6 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Knusprige Polentaschnitten

1.

Fond in einem Topf zum Kochen bringen. Den Maisgriess und den Parmesan vermischen, unter Rühren in den Fond geben und zu einem dicken Brei kochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Pesto daruntermischen. Eine Kastenform einfetten, den Brei hineinfüllen und erkalten lassen. Die Form stürzen und die Füllung in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Eier miteinander verquirlen. Die Maisschnitten zunächst in den Eiern und anschließend in dem Paniermehl wenden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Schnitten darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Polentaschnitten eignen sich als Beilage zu Fleisch-, Geflügel- oder Fischgerichten.