

Polentalaibchen

Zutaten:

ca. 18 Stück zu 70g

360 g Polenta
500 ml Wasser
500 ml Milch
80 g Butter
4 Dotter
40 g Parmesan
Muskat, Salz, Kräuter
2 Eier verquirlt



Zubereitung:

Milch, Wasser und Butter aufkochen, Polenta einrühren und mit Salz und Muskat würzen.

Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren einkochen lassen, anschließend ausdämpfen und abkühlen lassen.

Dotter, Kräuter und Parmesan unterrühren. Mit Portionierer Laibchen (Taler) formen. Laibchen in den verquirlten Eiern wenden und in der Pfanne mit wenig Öl beidseitig hell anbraten. Im Ofen 10 min. fertigbacken.

(Durch das anbraten mit den Eiern wird das Laibchen nicht so schnell trocken.)

www.wittlinger-therapiezentrum.com