

## Polentataler - Laibchen

Zutaten für ca. 18 Stück á 70 g

360 g Polenta

500 ml Wasser

500 ml Milch

80 g Butter

4 Dotter

40 g Parmesan

Muskat, Salz, Kräuter



Zubereitung:

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

Bei schwacher Hitze unter ständigem rühren einkochen, ausdämpfen und abkühlen lassen. Dotter, Kräuter und Parmesan unterrühren. Laibchen (Taler)formen.

In der Pfanne mit wenig Öl beidseitig hell anbraten im Ofen 10 min. fertigbacken.