

Polenta-Streifen mit Kräutern und Rosa Beeren

28.06.2015 13:21

Zutaten

200 g Polenta
300 ml Hühnerbrühe
oder Gemüsebrühe
500 ml Wasser
3-4 zweige frischer Rosmarin
1-2 EL Rosa Beeren
2 EL Oregano
getrocknet
Olivenöl zum
Beträufeln
Meersalz
flocken zum
Bestreuen

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!

Zubereitung

1.) Leicht gesalzenes Wasser mit der Hühnerbrühe/Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abziehen und klein hacken. 2.) Sobald das Wasser kocht, Polenta langsam einrühren und aufkochen lassen. Polenta zugedeckt bei kleiner Hitze ungefähr 10-12 Minuten garen. Dazwischen immer wieder umrühren. Polenta anschließend etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder ein eingefettetes Blech streichen und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis sie fest ist. 3.) Nach etwa 20 Minuten Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Polenta in Streifen schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz sowie Kräutern und rosa Beeren bestreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

Polenta-Streifen schmecken nicht nur als Beilage super, sondern auch mit Mayonnaise serviert.