

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Gebackene Polentaschnitten mit Champignonsoße

#### Zutaten:

##### Polenta:

- 0,4 l Milch
- 0,4 l Gemüsebrühe
- 200 g Polentaschnitten
- 1 TL Salz
- 20 g Butter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- ½ rote Pepperoni, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Butter oder Öl zum Ausbacken

##### Pilzsoße:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 800 g Steinchampignons, je nach Größe in Viertel oder Achtel geschnitten
- 100 ml Weißwein oder Gemüsebrüheextrakt
- 100 g Schmand
- 2 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- ½ Bund glatte Petersilie, Blätter in feine Streifen geschnitten
- 1-2 TL Stärkemehl zum Binden
- ½ Zitronensaft

#### Zubereitung:

- Für die Polenta Milch, Salz und Gemüsebrühe aufkochen, Polenta einrühren. Butter, Pepperoni und Knoblauch dazugeben und auf kleinster Flamme köcheln, bis ein dicker Brei entstanden ist. Immer wieder umrühren, da die Masse leicht anbrennt.
- Parmesan unterrühren. Masse ca. 2 cm dick in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form streichen.
- Polenta gut auskühlen lassen – am besten am Vortag kochen. Die Polenta auf ein Brett stürzen und Rechtecke von ca. 5 x 8 cm schneiden. In einer großen Pfanne in heißem Fett knusprig braten.
- Für die Pilzsoße Frühlingszwiebeln und Pilze in einer weiten Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und das Gemüse garen, würzig abschmecken.
- Schmand, Zitronensaft und Petersilie dazu rühren. Wenn die Soße zu dünn erscheint, Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren und die Soße leicht binden.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel