

POLENTA-PLÄTZCHEN



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

6

- 250 g Polenta
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Einen Liter Wasser mit einer Prise Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Polenta unter Rühren in das kochende Wasser schütten. Die Kochplatte klein stellen und je nach Art (siehe Verpackung) die Polenta kochen lassen, bis sie glatt und dick ist. Häufig umrühren und ggf. Wasser hinzufügen. Die Polenta vom Herd nehmen, sobald die gewünschte Dicke erreicht ist, und den Knoblauch und Strattu di Pomodoro unterrühren. Die Mischung probieren und bei Bedarf den Geschmack anpassen. Die Polenta in eine gefettete Schale oder einen Behälter geben und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen gleichmäßige Scheiben schneiden und in heißem Öl knusprig braten.