

REZEPT

BLW | pikant

POLENTA KÄSE STICKS

ZUTATEN

- 200g Polenta
- 1/2 Liter Wasser
- 150 g geriebener Mozzarella
- 50 g Parmesan (optional)
- Oregano, Salz
- Brösel zum Wälzen
- Öl (Anbraten)

SO GEHT'S

- Polenta und Wasser erhitzen und zu einem Brei kochen. Dabei dauernd rühren.
- Käse untermischen
- Masse in eine rechteckige Form füllen und abkühlen lassen
- Polenta aus der Form stürzen und in Sticks schneiden
- In Brösel wenden und in Öl an allen Seiten anbraten

