

Wildkräuter-Polentaschnitten



Zutaten:

- 1 Liter Brühe
- 250 g Polentagrieß
- 1 TL Salz
- 2 Hände voll Wildkräuter
- 50 g geriebener Käse
- einige Butterflocken
- 1 EL Sesam

Zubereitung:

Maisgrieß in kochende Brühe unter ständigem Rühren einrieseln und kurz aufwallen lassen. Bei schwacher Hitze und unter regelmäßigem Rühren ca. 20 Minuten quellen lassen und evtl. noch etwas Wasser dazugeben.

Gewaschene und gehackte Kräuter sowie den geriebenen Käse unter die Masse mischen. Die fertige Masse auf ein geöltes Backblech streichen, mit Sesam bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und servieren.

Vegane Variante:

200 g Polentagrieß in je 200 ml Mandelmilch und 200 ml Salzwasser kochen, einen 1 EL Olivenöl zufügen und den Käse sowie die Butterflöckchen weglassen.