

# Gebackene Polentaschnitte mit Maronenpilzen

Einfach und sehr schmackhaft.

**Polenta ist ein Maisgrießbrei, der in vielen Ländern Europas zur regionalen Küchentradition gehört, darunter Italien, Spanien, Frankreich, die Schweiz und der Balkan. Der Grießbrei schmeckt sehr cremig, gebacken sehr kross. Maronenpilze sind eine leckere vegetarische Beilage mit nussiger Note und ein super Fleischersatz. Abgerundet wird das einfache Gericht durch den Parmesankäse.**

## Zutaten

- 500 g frische Maronenpilze
- ½ l Milch
- 60 g Butter
- 100 g Maisgrieß
- 2 Eigelb
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 2 kleine Schalotten
- 1 Bund glatte Petersilie
- ¼ l Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Pflanzenfett

## Zubereitung

- Die Milch mit der Butter aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Grieß mit dem Schneebesen einrühren und etwas andicken lassen. Die Masse vom Herd nehmen, das Eigelb und den Käse untermischen. Den Grieß auf ein gefettetes Blech geben, glatt streichen und im Ofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen.
- Die Schalotten in kleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken. Die Maronenpilze mit einem Tuch putzen und evtl. klein schneiden. Eine Pfanne mit Pflanzenfett erhitzen, die Pilze darin anschwitzen, Schalotten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sahne ablöschen und einkochen lassen, zum Schluss die Petersilie untermischen.
- Aus der gebackenen Polenta Schnitten oder runde Plätzchen ausstechen, mit etwas Pflanzenfett von beiden Seiten goldgelb backen und mit den Pilzen anrichten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gebackene-polentaschnitte/>