

## Polentataler

Portionen: 4

### Zutaten

|       |  |
|-------|--|
| 600 g | Wasser   |
| 300 g | Polenta (Maisgrieß)                                  |
| 50 g  | Butter   |
| 150 g | Frischkäse   |
| 10 ml | Zitronensaft   |
| 50 g  | Parmesan, gerieben                                   |
|       | Salz, Pfeffer  |
|       | Frischer Thymian (gehackt) und<br>frische Petersilie |
|       | Öl zum Anbraten                                      |

### Zubereitung

1. Wasser, Salz und Butter aufkochen. Polenta mit einem Kochlöffel gut einrühren und durchkochen.
2. Danach die restlichen Zutaten ebenfalls gut in die Masse einrühren.
3. Die Masse etwas abkühlen lassen. Dann auf eine Klarsichtfolie streichen, eine ca. 6 cm dicke Rolle formen und diese straff einrollen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Aus der Folie wickeln und in 2 cm dicke Scheiden schneiden.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Polentataler darin goldbraun anbraten.
6. Gourmet Business wünschet euch viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!