



Polentasterne

Für 4 Personen

2 Schalotten	und
1 Knoblauchzehe	abziehen und fein hacken. Dann in
20 Butter	andünsten, mit
500 ml Gemüsebrühe	und
500 ml Milch	ablöschen.
Salz	hinzufügen und einmal aufkochen lassen.
250 g Polenta	(z.B. von Kattus) unter Rühren zugeben und ca. 20 min garen.
40 g Butter	schmelzen,
20 g getrocknete Tomaten	und
20 g Oliven schwarz	beides fein geschnitten und
100 g Parmesan	gerieben unterarbeiten.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und abkühlen lassen. Mit einem Ausstecher Sterne ausstechen und diese kurz in Butter von beiden Seiten anbraten.

