

Hauptmahlzeit / Snacks / Kinder / super schnell /

Käsige Polentaherzen

Als ich das erste mal Polenta gekocht habe, wusste ich nicht, dass aus super cremig in null Komma nichts eine feste Masse werden kann. Denn sobald sie nur ein bisschen abkühlt, geht sämtliche Cremigkeit flöten und die Polenta wird fest. Zuerst hatte ich mich darüber geärgert, aber man kann diese Eigenschaft auch positiv sehen. Und so kam mir die Idee, die Polentamasse ganz bewusst "erhärten" zu lassen und kleine Figuren (in meinem Fall Herzen, aber der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt) auszustechen. Das Ergebnis sind also kleine, niedliche Polentaherzen, die man als Snack zwischendurch prima mit der Hand essen kann, aber auch genauso gut als Beilage funktionieren.

Zutaten für 50 Herzen

- 250 gr - Polenta
- 1 l - Wasser
- 80 gr - geriebenen Gouda
- 60 gr - Parmesan, gerieben
- - Salz

Zubereitung:

1. Die Polenta zusammen mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und gut rühren, damit keine Klumpen entstehen. Die Polenta für ca. 15 Minuten kochen, dabei immer mal wieder rühren. Sobald eine cremige Polentamasse entstanden ist, vom Herz nehmen.
2. Nun die Butter und die beiden Käsesorten unter die Polenta rühren.
3. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und die Polenta-Käsemasse darauf verteilen. Mit einem Löffel glattstreichen und etwas abkühlen lassen, bis sie fest genug ist, um Figuren auszustechen.
4. Mit einem Keksausstecher kleine Figuren ausstechen und entweder sofort essen oder nochmals kurz in der Pfanne anbraten.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia