

Tomaten-Polenta mit Gemüse

5 dl Gemüsebouillon
1 EL Olivenöl*
150 g Maisgriess mittelfein*
1 Glas Pomorodi Pelati*,
½ Glas Pomodorino Pelatino Perinos*
1 EL Erbette Ticinesi*
1 dl Rahm
50 g Jura salé*
½ Bund Petersilie, fein gehackt
1-2 Zucchetti
1 EL Olivenöl
½ Bund Basilikum oder 1 EL getrocknetes Basilikum*
½ Bund Pfefferminze (nach Belieben)
Meersalz*, schwarzer Pfeffer*

Pomodori Pelati in kleine Stücke schneiden. Käse reiben.

Für die Tomaten-Polenta Bouillon und Olivenöl aufkochen. Unter Rühren langsam den Maisgriess einrieseln lassen und aufkochen. Dann die Pomodori Pelati inkl. Saft beifügen, bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln, gelegentlich umrühren. Erbette Ticinesi beifügen. Weitere 5 Min. köcheln lassen. Pomodorini Pelatino Perinos, den Rahm und den Käse beifügen, nur noch warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie daruntermischen.

Inzwischen Zucchetti in dünne Scheiben schneiden, im Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen, grobgeschnittenen oder getrockneten Basilikum und grobgeschnittene Pfefferminze daruntermischen. Tomaten-Polenta in tiefe Teller anrichten. Gemüse darüber geben.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbstrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch