

*Polentataler mit Sbrinz
und Trockenfleisch*

4 Personen

Polentataler

- 1 Zwiebel geschält • 1 Knoblauchzehe • 1 EL Butter • 1 dl Weisswein
- 3.5 dl Gemüse Bouillon • 100g Polenta/Maisgriess • 1 gekochter Maiskolben
- 1 TL gehackter Thymian • 2 EL gehackte getrocknete Tomaten
- 50g Sbrinz • 1 dl Rahm

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in etwas Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren lassen, danach mit Bouillon auffüllen und kurz aufkochen lassen. Maisgriess dazugeben und gut vermischen. Auf kleiner Stufe zugedeckt 20 Minuten ausquellen lassen. Restliche Zutaten dazugeben und abschmecken. Mit der Polenta kleine Taler formen und auf ein Blech mit Backpapier auskühlen lassen. Festgewordene Taler in etwas Butter beidseitig goldbraun anbraten und servieren.

Dazu

- 1 Handvoll Champion in Scheiben gebraten oder roh • 8 Scheiben Bündnerfleisch oder Rohschinken • 1 Handvoll Nüsslisalat nach belieben mariniert • etwas gehobelter Sbrinz