

Polenta-Chüächli

Zutaten

1 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
1 l Gemüsebouillon/Milch (je 1/2)
250 g mittelfeiner Maisgriess
(4 Minuten)

24 Tranchen Bratspeck
100 g Reibkäse

Zubereitung

- Zwiebeln im Öl andünsten und mit Gemüsebouillon auffüllen.
- Maisgriess dazu rieseln lassen.
- Unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Minuten zu einem dicken Brei köcheln

- Je zwei Specktranchen kreuzweise in die eingefettete Muffinsform legen und die Polenta darauf verteilen.
- Reibkäse auf die Polentamasse geben und mit dem Speck (falls lang genug) zudecken.
- Bei 220°C 25 Minuten backen. (Unter und Oberhitze)
- Auf einem Gitter kurz auskühlen lassen und stürzen.

Dazu passt Creme Fraîche. Rezept ist für vier Personen gerechnet. Als Beilage ist das Rezept für 6 Personen und schmeckt super zu Geschnetzeltem, Ragout oder Braten.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung