



Polentaknödel mit Goldsalbei



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

0,25 l Milch

20 g Butter

100 g Polenta

1 Ei

1 Eidotter

70 g Käsewürfel z.B. Emmentaler

Salz, Muskat

Geschnittene Petersilie und Salbei

Butterschmalz zum Anbraten

ZUBEREITUNG DER POLENTAKNÖDEL

Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen. Polenta einrühren und gut durchkochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Überkühlt Ei, Eidotter, Käsewürfel und geschnittene Kräuter untermischen. Die Knödelmasse kaltstellen und anschließend kleine Knödel formen und im wallenden Salzwasser ca. 8-10 min gar ziehen lassen.

Im Butterschmalz leicht anbraten und zu Wildgerichten oder als vegetarische Alternative z.B. mit Rotkrautsalat servieren. Anstatt Polenta kann auch Weizengrieß verwendet werden.

Wir wünschen
guten Appetit!

