

Polentasterne

Zutaten für Beilage für 4 Portionen:

- 150 g Polenta
- 450 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Butter
- 3 EL Parmesan



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten
Ruhezeit:	4 h

So machst du die Polentasterne selber

1. Gib die Gemüsebrühe mit der Butter in einen Topf und bringe sie zum Kochen.
2. Rühre die Polenta unter und lasse sie unter weiterem Rühren kurz köcheln, so dass ein zäher Brei entsteht. Gib dann den geriebenen Parmesan hinzu und rühre ihn gut unter.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und streiche die Polenta darauf. Ich verwende ein Blech mit der Größe 28,5 x 24 cm. Du kannst aber genauso gut eine Auflaufform verwenden.
4. Lasse die Polenta gut abkühlen und fest werden. Anschließend stichst du Sterne aus.
5. Erhitze Butter in einer Pfanne und brate die Polentasterne darin von beiden Seiten goldgelb an.
6. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

