



Polentalaibchen

160 g Polenta
Salz, Muskat
400 g Wasser
80 g feingeschnittene Zwiebeln
30 g Butter
120 g Magertopfen

Den Polenta in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einrühren. Auf kleine Flamme weich dünsten. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Butter anschwitzen. Die Zwiebeln zur Polentamasse dazugeben und würzen. Den Topfen unter die lauwarme (fast kalte) Polentamasse geben. Laibchen formen und in Pflanzenöl herausbacken. Dazu Zucchini Gemüse servieren.