

## Polentaschnitten

### Zutaten für 4 Personen

<b>250g</b>	Ur-Maisgrieß
<b>400ml</b>	Milch
<b>500ml</b>	Wasser
<b>1 EL</b>	gekörnte Brühe
<b>etw.</b>	Butterschmalz
<b>etw.</b>	Parmesan, gerieben



### Zubereitung

- Milch, Wasser und gekörnte Brühe in einem Kochtopf mischen und erhitzen
- den Maisgrieß langsam, unter ständigem Rühren einrieseln lassen
- so lange rühren, bis ein dicker Brei entsteht
- eine flache Auflaufform leicht mit Öl einpinseln
- den Maisbrei einfüllen und mit einem nassen Löffel glatt streichen
- auskühlen lassen (kann gut über Nacht im Kühlschrank stehen)
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen
- Den fest gewordenen Maisbrei auf ein Brett stürzen und in Stücke schneiden
- von beiden Seiten im Butterschmalz anbraten
- Mit Parmesan bestreuen und zu einem frischen Salat anrichten