

Mit Mozzarella gefüllte Polentaknödel



Foto: privat

Zutaten:

240 g Polenta
500 ml Wasser oder
Gemüsefond
120 g Mozzarella oder
anderer Käse
250 g Tomaten
150 g Jungzwiebel
250 g Tomaten passiert
3 Eier

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Thymian,
Oregano, Knoblauch

Wasser\Gemüsefond zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den Polenta einrieseln lassen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Die Eier trennen und das Eigelb in die lauwarme Polentamasse rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Polenta in beliebige Größen aufteilen. In die Mitte etwas Mozzarella geben und anschließend zu Knödel formen. In heißem Fett herausbacken.

Tomaten und Jungzwiebel in gefällige Größen schneiden. In etwas Öl anschwitzen mit den passierten Tomaten aufgießen. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Oregano nach Belieben würzen.

Schwierigkeitsgrad:

Einfach

