Gebratene Polenta mit getrockneten Tomaten und Mini-Büffel-Mozzarella

Alles lässt sich gut vorbereiten und kommt dann ganz schnell auf den Tisch.
Statt der Mini-Mozzarella kann man natürlich auch "normalen" Mozzarella in Scheiben schneiden.
Diese Polenta ist ausgesprochen würzig.

Zutaten:

Als Hauptmahlzeit für 4 Personen

- 300 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- Salz
- 300 g Instant-Polenta
- 4-5 EL Parmesan - gerieben
- 1 geh. TL Rosmarinnadeln - frisch, fein geschnitten
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitronenschale
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe - gerieben
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskat-Abrieb
- 1-2 EL Öl für die Form
- 4-5 EL Pinienkerne
- 120 g getrocknete Tomaten in Öl
- 4-5 Soft-Aprikosen (Trockenfrucht)
- 250 g Mini-Büffel-Mozzarella
- 3-4 Stiele Basilikum, in Streifen geschnitten
- etwas Chilisalz und Pul Biper

Zubereitung:

Eine Form, in der Größe von ca. 20 x 30 cm, mit Öl einfetten und mit Backpapier auslegen, dann noch etwas Öl auf dem Papier verstreichen. Die Masse klebt gern etwas an.

1. Milch und Brühe mit einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Die Polenta einrieseln lassen, dabei mit dem Schneebesen gut durchrühren. Köcheln lassen, bis es ein dicker Breigeworden ist.
2. Die Polenta vom Herd nehmen, Parmesan, Rosmarin, Eier, Zitronenschale und Knoblauch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gut mischen! Anschließend die Polenta in die Form geben, glatt streichen und offen im Kühlschrank für 2 Stunden auskühlen und härten lassen.

3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
4. Die Tomaten und Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl und Basilikum mischen.
5. Die Polenta mit dem Backpapier aus der Form heben und in die gewünschte Form schneiden. Eine Pfanne mit 1 TL Öl auspinseln und die Stücke darin hellbraun braten.
6. Zuletzt Mozzarella auflegen, mit etwas Pul Biper würzen und mit den Pinienkernen bestreuen.
7.

Guten Appetit! 😋