



# Polenta Crostini

🕒 45–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Für die Polenta wird das gesalzene Wasser mit der Butter aufgekocht. Dann die Polenta hinzugeben und aufkochen lassen.
- 2 Mit etwas Kotányi Provencial würzen. Den geriebenen Parmesan einrühren und weiter quellen lassen. Nicht vergessen gelegentlich umzurühren damit nichts anbrennt.
- 3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Polenta darauf verstreichen. Sie sollte etwa 1-1,5 cm dick aufgetragen sein. Bei etwa 180° für 30 Minuten backen.
- 4 Die Polenta sollte dann goldbraun sein. Danach auskühlen lassen und mit Hilfe einer runden Ausstechform zu Crostinis ausstechen.
- 5 Nun die Crostinis mit Ricotta und/oder Pesto bestreichen. Mit Mozzarella, Kirschtomaten und getrockneten Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Abschließend mit Basilikum garnieren.

## Zutaten für 3 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Wasser
20 g	Butter
200 g	Polenta
80 g	Parmesan
200 g	Ricotta
7 EL	Pesto
100 g	Kirschtomaten
50 g	Getrocknete Tomaten (abgetropft)
1 Tasse	Frischer Basilikum
2 EL	Olivenöl
2 EL	Schwarzer Balsamico Essig
1 Stk	♦ Kräuter Provencial
1 Stk	♦ Meersalz jodiert grob
1 Stk	♦ Pfeffer bunt ganz

