

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