



## Gebratene Polenta-Maisgrießschnitten mit heißen Kirschen

### Zutaten:

150 ml Wasser  
 175 ml Milch  
 1 Prise Salz  
 1 Pckg. Vanillezucker  
 1 Vanilleschote  
 125 g Polenta-Maisgrieß  
 2 Eier (Größe M)  
 350 g Kirschen (TK oder Glas)  
 150 g Zucker  
 2 EL Zitronensaft  
 Pflanzenöl  
 Zimt

### Zubehör:

Multi-Element  
 Ceran-Kochfeld  
 Grillplatte

### Zubereitung:

Wasser, Milch, Salz, Vanillezucker und die halbierte ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen.  
 Schote anschließend entfernen, dann die Polenta langsam einrühren und bei wenig Hitze solange rühren bis sich ein dicker Brei gebildet hat.  
 Vom Herd nehmen, Eigelbe sorgfältig unterziehen.  
 Den Polentabrei dann auf ein leicht eingeeöltes Blech aufstreichen in ca. 2 cm Dicke. Mit Folie abdecken und komplett auskühlen lassen.  
 Die Kirschen abgießen, dann zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
 Zitronensaft hinzufügen, einköcheln bis sich die Flüssigkeit bis auf  $\frac{1}{4}$  reduziert hat.  
 Den abgekühlten Polentabrei in Dreiecke oder Riegel schneiden.  
 Öl in einer Pfanne erhitzen, die Polenta darin goldgelb und leicht knusprig braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und anschließend in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen. Mit den heißen Kirschen zusammen anrichten.

### Hinweise:

Die Arbeit an der Frontcooking Station beginnt mit dem Anbraten der Polenta auf der Grillplatte. Die Kirschen können im Topf warmgehalten werden.  
 Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: mittel / Kalorien p. P.: ca. 412

Powered by:



290 g CO<sub>2</sub> pro Person

82 % weniger CO<sub>2</sub> als der Durchschnitt bei der Zubereitung dieses Rezeptes.

Infos über Eaternity: [www.eaternity.org](http://www.eaternity.org)

