AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	70 Min.	ganzjährig	Italien

TESSINER POLENTA



Rezept: Stefano Romelli. Coopzeitung, 27. 2. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Auch einfache Gerichte beruhen nicht selten auf einem Geheimnis. Stefano Romelli, Koch im Grotto Bundi in Mendrisio, lüftet es: Er mischt sein Polentamehl aus Veltliner Polenta mit einem kleinen Teil geschrotetem Buchweizen und etwas Kleie.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 l	Wasser	50 g	Geschroteter Buchweizen
25 g	Salz		
280 g	Veltliner Polenta	20 g	Kleie
		8	Schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser knapp vor den Kochpunkt bringen. Das Salz hinzugeben und die Polenta mit dem Buchweizen und der Kleie mit einem Schwingbesen langsam einrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Die Polenta 5 Minuten kochen lassen und mit einer Holzkelle gut umrühren.
2. Hitze auf kleine Hitze reduzieren und die Polenta weitere 60 Min. langsam köcheln lassen. Zwischendurch mit der Holzkelle umrühren.
3. Gut flüssig servieren. Hier mit einigen Olivenspalten als schmackhafte Deko.