



PIKANTE SNACKS

Polenta Pommies

👤 Von Lena Dünser 📅 1. November 2020



Zutaten

Für 2 Personen (nicht sehr große Portionen)

- 125 g Polenta/Maisgrieß
- 1/2 TL Salz
- 1/2 L Wasser
- neutrales Öl
- ca. 50 g Semmelbrösel

Für den Dip

- 250 g Sauerrahm
- Salz, Curry, Chilipulver oder -sauce

Zubereitung

1. Das Wasser zum Kochen bringen. Das Salz hinzufügen. Die Polenta einrühren und für etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters umrühren.
2. Die aufgequollene Polenta in eine Auflaufform oder auf ein Backblech streichen und erkalten lassen.
3. Den Backofen auf 220° C vorheizen.
4. Die kalte Polenta in Streifen schneiden, mit etwas neutralem Öl bestreichen und in Semmelbrösel wälzen. Die Polenta-Sticks auf ein Backblech legen und für etwa 30 Minuten im Backofen goldbraun backen.
5. Für den Dip den Sauerrahm mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.
6. Die Polenta-Pommies mit Dip genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
www.lena-kocht.at/crispy-polenta-pommies