

## Herzhafte Sandsteinstücke

### Zutaten für ca. 4 Personen:

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| 1,5 l         | Wasser                              |
| 2 gehäufte TL | Brühpulver                          |
| 200 ml        | Sahne                               |
| 300 g         | Maismehl                            |
|               | Salz, Pfeffer und Gewürze nach Wahl |

### Experimentiervorschrift:

Wasser aufkochen und Brühpulver dazugeben. Wenn das Wasser kocht, Sahne und Maismehl hinzufügen. Unter ständigem Rühren bei kleiner Flamme eindicken und nach Belieben salzen und pfeffern. Sobald die Polenta die Konsistenz von Grießbrei hat, die Masse auf ein Backblech o. Ä. geben und abkühlen lassen. Polenta in Stücke schneiden und beidseitig in einer Pfanne anbraten. Nach Belieben kann noch Parmesan über die Stücke gestreut werden.

**ACHTUNG:** Je nach Art des Maisgrießes kann das Andicken länger oder kürzer dauern und mehr oder weniger Wasser beanspruchen. Die Grießkörner sollten ähnlich wie beim Grießbrei weich, aber nicht zerkoht sein.