

Polenta-Nocken mit würziger Soße

Kleine leckere und pikante Grießklößchen mit feinem Basilikum.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 20 Minuten



Zutaten:

Polenta-Nocken:

300 ml Brühe
50 g Maisgrieß (Polenta)
2 EL gehackte Basilikumblätter
75 g Dr. Oetker Crème légère
Salz

Soße:

1 EL Aprikosenkonfitüre
75 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
1 EL Essig (z. B. Estragonessig)

Zum Verzieren:

Basilikumblätter
etwa 1 mittlere Tomate

Wie bereite ich Polenta-Nocken zu?:

1 Vorbereiten:

Für die Polenta-Nocken Brühe zum Kochen bringen, Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren, mit Deckel bei schwacher Hitze 10 Min. garen, ab und zu durchrühren.

2 Soße zubereiten:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit restlicher Crème légère verrühren, mit Salz und Essig würzen.

3 Polenta-Nocken zubereiten:

Maisgrieß etwas auskühlen lassen, dann mit Basilikum und $\frac{1}{2}$ Becher Crème légère verrühren und mit Salz würzen. Aus der Polentamasse mit 2 Esslöffeln Nocken formen, jeweils 3 Nocken auf einen Teller geben und mit der Soße anrichten.

4 Verzieren:

Basilikumblätter in Streifen schneiden, Tomate waschen, in kleine Würfel schneiden und über Nocken und Soße verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu Polenta-Nocken mit würziger Soße passt gegrilltes [Ciabatta](#). Ciabatta-Brot in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und kurz unter den Grill schieben.

