



POLENTA-SCHNITTEN MIT PILZEN & CASHEW-BASILIKUM-DIP

Zutaten

POLENTA-SCHNITTEN:

170g Maisgrieß
875ml Gemüsebrühe
20g Parmesan
30g Butter
Zitronenabrieb
Zitronenpfeffer, Salz

CASHEW-BASILIKUM-DIP

eine Hand voll Cashew-Nüsse
3 Hände voll Basilikum
etwas Parmesan
50ml Olivenöl
Zitronensaft
Wasser

300 g Pilze
Kräuter nach Belieben
Ricotta

So geht's

Gemüsebrühe zum Kochen bringen, nach und nach Maisgrieß langsam unter ständigem Rühren einrieseln lassen und aufkochen lassen. Anschließend den Parmesan und die Butter unterrühren. Mit Zitronenabrieb, Zitronenpfeffer und Salz würzen. Nach 2-3 Minuten (immer nochiterrühren) vom Herd nehmen und die Masse auf ein mit Öl bepinseltes Backpapier auf einem Blech geben. Auf dem Blech ca. 30 min abkühlen und fest werden lassen. Anschließend die Polenta in gleichmäßig große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten.

300g Pilze putzen (nicht waschen) und in Scheiben schneiden. Anschließend in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen (was ihr zur Hand habt – gut passen zum Beispiel, Basilikum, Thymian ...) abschmecken.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse mixen – hier müsst ihr etwas schauen, wieviel Wasser ihr braucht. Startet lieber mal nur mit einem Schuss, gebt lieber noch mehr dazu, wenn es euch noch zu fest ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch mehr Zitronensaft hinzugeben. Die Säure gibt dem Dip einen tollen Geschmack und passt klasse zum restlichen Gericht.

Anschließend die Schnitten und die Pilze anrichten. Mit etwas Ricotta und dem Cashew-Basilikum-Dip anrichten. Wer mag, macht sich noch einen leckeren, frischen Salat dazu.