

Polenta mit Pestokruste

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

1,5 l Gemüsefond
500 g Polenta
1 BD Basilikum
½ BD Petersilie
1 BD Rucola
2 ST Chilischoten
100 ml Olivenöl
Salz

Herstellung:

1. Den Gemüsefond mit der Polenta in einem Topf aufkochen und ca. 20 min köcheln lassen, hin und wieder umrühren.
2. Polenta auf ein gefettetes blech streichen
3. Basilikum, Rucola, Petersilie, Knoblauch, Chili, Salz, Olivenöl im Mixer pürieren
4. Backofen auf 180 °C vorheizen und die Polenta ca. 30 min knusprig backen.

