

ntdecken



Parmesan-Polenta-Chips mit Oliven-Tomaten-Dip

Bild auf Seite 19

Zubereitung: 1 ¼ Stunden

Zutaten für 8–10 Portionen

50 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)

1 Rosmarinzweig

150 ml Gemüsebrühe

60 g Polenta

100 g geriebener Parmesan

50 g entsteinte grüne Oliven

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Chilipulver

Steinpilz

- 1 Die getrockneten Tomaten in 120 ml heißem Wasser 1 Stunde einweichen.
- 2 Inzwischen Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Gemüsebrühe, Polenta und Rosmarin in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann Parmesan unterrühren.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad (Un- 180 Grad) vorheizen. Die Polentamasse zwischen 2 Lagen Backpapier hauchdünn ausrollen. Auf ein Backblech legen und das obere Papier abziehen. Polenta etwas antrocknen lassen, dann in Stücke schneiden. Im Ofen in ca. 30 Minuten kross backen.
- 4 Währenddessen die Oliven grob hacken und mit der Wasser-Tomaten-Mischung in der Küchenmaschine fein pürieren. Olivenöl unterrühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit den Parmesan-Polenta-Chips servieren.