Polentaschnitten-Pizza von Fuchs

Mengen für 10 Personen

Vorbereitung:

Mais unter ständigem Rühren in kochendes Salzwasser geben. Hitze sofort reduzieren und den Mais gemäss Packungsanleitung unter Rühren kochen. Falls sich während des Kochens in der Pfanne eine Kruste bildet, diese nicht aufkratzen. Die Polenta soll leicht zähflüssig sein, falls nötig, etwas Wasser nachschütten und mit Butter verfeinern.

Polenta in eine eingefettete Pfanne oder andere Form schütten und erkalten lassen (Gefäss in kaltes Wasser stellen). Gefäss auf ein Schneidbrett stürzen, so dass die Polenta „in einem Block“ heraus fällt. Zuerst in etwa 2-3 cm Dicke Scheiben und anschliessend in Rechtecke von ca. 5x8 cm Kantenlänge schneiden. Diese Rechtecke in reichlich öl oder Öl-Buttermischung anbraten.

Weiterverarbeitung (ev. mit Kinder)

Polentaschnitten nach belieben mit Käse, Tomatensauce, Schinken etc. belegen. Alles in Alufolie einpacken und für 5-10min in die glühenden Kohlen des Feuers legen. Danach Vorsichtig herausnehmen und auspacken.

Quelle: Lager-Küche

Ausgewählte Rezepte für Sommer- und Waldlager

Hans Utz

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Alufolie

2.4 Liter Wasser	oder halb Milch, halb Wasser
600 g Maisgries fein	
1.5 TL Salz	
100 g Butter	
1.0 dl Öl	
760 g Tomatensauce Napoli	
250 g Schinken	kleine Quadrate schneiden
250 g Reibkäse	
150 g Oliven	Oliven entsteint