

## crostini rustici di polenta

4 personen

250 g polenta  
1 l wasser  
1 esslöffel olivenöl  
250 g salsiccia  
150 g stracchino (italienischer weichkäse)  
50 ml rotwein  
80 g speck  
80 g fontina (italienischer schnittkäse)  
salz und pfeffer

---

### zubereitung:

1 liter wasser zum sieden bringen, 1 esslöffel salz dazugeben, anschliessend langsam die polenta begeben. unter ständigem rühren kochen, bis die gewünschte konsistenz erreicht wird.

das ganze in eine gefettete cakeform legen und für 1 std. kühl lagern. die wurst zerstückeln und in einer bratpfanne anbraten, anschliessend mit rotwein ablöschen.

nun die gekühlte polenta in 1 cm dicke scheiben schneiden und beidseitig knusprig anbraten.

mit einer scheibe fontinakäse oder stracchinokäse, speck und der zuvor gebratenen wurst die crostini garnieren und möglichst warm geniessen.

cucine e ambienti



pollinger

GAGGENAU