Polenta Board – polenta sul tavolo

Gemeinsam mit Familie oder Freunden am Tisch, ein Polenta Board, der Duft von Italien – und ein Löffel, si? Si, certo!

Leicht | 9 Portionen | 45 min.

Ein italienisches Polenta Board wie bei Nonna – polenta sul tavolo

Die in Italien so beliebte Polenta kannst du in vielen leckeren Varianten servieren: Cremig gerührt, gebacken oder gebraten – und sogar als Nachtisch ist sie beliebt und es gibt viele regionale Familienrezepte. In unserem Rezept wird die Polenta noch warm auf einem großen Holzbrett ausgestrichen und sofort mit den Toppings garniert. Ein wunderbar geselliges Rezept für deinen Familien- oder Freundeskreis, denn alle am Tisch dürfen sich gleichzeitig an der polenta sul tavolo bedienen – und genießen.

Zutaten

Für die Polenta:

500 g Polenta

1 l Gemüsebrühe

1 l Milch

100 g Parmesan

50 g Butter

Salz nach Gusto

Für das Hackfleisch-Topping:

150 g Kirschtomaten

1 Dose ORO di Parma Bio stückige Tomaten mit Basilikum

40 g ORO di Parma Bio Tomatenmark

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 kg Bio-Rinderhack

Olivenöl

etwas Salz

frischen Oregano

ein paar Zweige frischen Thymian

Für das Gemüsetopping:

1 Dose ORO di Parma Bio stückige Tomaten mit Basilikum

2 Zucchini

2 rote Zwiebeln

150 g Kirschtomaten

Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

frischen Oregano

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Sellerie, Zwiebeln, rote Zwiebeln, Knoblauchzehen, Kirschtomaten, Zucchini

Mit den knackig-frischen Zutaten für die beiden Toppings geht's los. Wenn du willst, kannst du zwei verschiedene Toppings machen: eins mit Gemüse und eins mit Hackfleisch. So kann sich jeder von dem Polenta Board nehmen, was ihm schmeckt. Stell dir dazu zwei Teller bereit: Auf dem einen Teller sammelst du die vorbereiteten Zutaten für das Hackfleisch-Topping, auf dem anderen die für das Gemüse-Topping. Los geht's mit dem Hackfleisch-Topping: Entferne den Strunk beim Sellerie und wasche anschließend beide Stangen unter fließendem Wasser. Wasche außerdem die Kirschtomaten. Häute die Zwiebeln und entferne die Enden. Anschließend die Zwiebeln sowie den Knoblauch fein hacken, die Selleriestangen klein würfeln sowie die Hälfte der Kirschtomaten vierteln. Weiter geht's mit dem Gemüse-Topping: Wasche die Zucchini gründlich ab, entferne den Strunk und schneide sie dann in mittelgroße Stücke. Häute dann die roten Zwiebeln, entferne die Enden, halbiere sie und schneide sie in dünne Halbringe. Die übriggebliebenen Kirschtomaten viertelst du ebenfalls und legst sie zu den anderen Zutaten auf den Teller für das Gemüse-Topping.

Schritt 2: Hackfleisch-Topping für die Polenta

Zutaten: Rinderhack, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Kirschtomaten, stückige Tomaten, Tomatenmark, Olivenöl, etwas Salz, Oregano, Thymian

Erhitze nun das Olivenöl in einer Pfanne. Gib das vorbereitete Gemüse für das Hackfleischtopping hinzu: die gehackte Zwiebel, den Knoblauch, die Selleriestücke und geviertelten Kirschtomaten. Dünste das Gemüse einige Minuten gut an. Gib dann das Rinderhack dazu und brate es kräftig an. Wenn das Fleisch schön gebräunt ist, löschst du es mit den stückigen Tomaten ab. Zum Schluss gibst du das Tomatenmark dazu, und würzt nach Geschmack mit Salz, Oregano und Thymian. Lass die Sauce für ungefähr 20 Minuten köcheln und zerdrücke dabei vorsichtig die Tomaten mit dem Kochlöffel.

Schritt 3: Das Gemüse-Topping für die Polenta

Zutaten: 2 Zucchini, 2 rote Zwiebeln, 150 g Kirschtomaten, stückige Tomaten mit Basilikum, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano

Für das Gemüse-Topping erhitzt du ebenfalls Olivenöl in einer Pfanne. Dünste dann das vorbereitete Gemüse (ohne stückige Tomaten) für ein paar Minuten darin an. Anschließend gibst du die Tomaten dazu und lässt das Ganze für etwa 15 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken – fertig!

Schritt 4: Die Polenta kochen

Zutaten: Polenta, Milch, Gemüsebrühe, Parmesan, Butter, Salz nach Gusto

Für die Polenta reibst du zunächst den Parmesan sehr fein. Gib nun die Brühe – die du vorher mit heißem Wasser angerührt hast – und die Milch in einen großen Topf und rühre die Polenta mit einem großen Schneebesen ein. Ohne Unterbrechung gut rühren und kurz aufkochen lassen. Wenn die Polenta aufgekocht ist, nimmst du sie von der Herdplatte. Lass die heiße Polenta etwa fünf Minuten lang quellen. Dabei ab und zu umrühren. Gib dann Butter und Parmesan darüber und rühre sie gut unter. Am Ende Salz nach Gusto hinzufügen.

Schritt 5: Das Finale

Streiche die Polenta noch warm auf einem großen Holzbrett aus. Besonders gut eignet sich dafür ein längliches Brett. Gib nun die vorbereiteten Toppings auf je eine Hälfte der Polenta. So können deine Gäste ganz nach ihrem Geschmack das Polenta Board mit Fleisch- oder Gemüsesauce probieren. Übrigens: In Italien wird Polenta mit einem Löffel gegessen. Buon appetito e buon divertimento!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte