# Knusprige Polenta Sticks mit Tomaten-Salsa

**Außen goldbraun und knusprig, innen zart – dazu eine würzige Salsa mit ORO di Parma Passata Rustica.**

Leicht | 4 Portionen | 60 min.




Diese knusprigen Polenta Sticks werden mit Rosmarin verfeinert und goldbraun gebraten. Dazu passt eine fruchtig-würzige Tomaten-Salsa mit ORO di Parma Passata Rustica, frischen Tomaten und feiner Schärfe.

## Zutaten

für die Polenta-Sticks:

300 ml Milch

300 ml Wasser

1 TL Salz

Pfeffer

250 g Polenta (Maisgrieß)

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

Fett für die Form

für die Tomaten-Salsa:

1 kleine rote Pepperoni

1 Lauchzwiebel

150 g Kirschtomaten

1 EL Olivenöl

1 EL flüssiger Honig

4 EL Weißweinessig

200 g ORO di Parma Passata Rustica

Salz

Pfeffer

zum Servieren:

Grüner Salat nach Belieben

### Schritt 1: Rosmarin-Polenta zubereiten

Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln sehr fein hacken. Wasser, Milch, Rosmarin, Salz und etwas Pfeffer in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Etwa 1 Minute kräftig rühren, bis die Masse eindickt.

### Schritt 2: Polenta kalt stellen

Eine Auflaufform leicht einfetten und die Polentamasse gleichmäßig etwa 2 cm hoch darin verstreichen. Anschließend mindestens 30 Minuten kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

### Schritt 3: Tomaten-Salsa vorbereiten

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pepperoni längs halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und vierteln. Alle Zutaten mit Olivenöl, Honig, Weißweinessig und ORO di Parma Passata Rustica verrühren. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 4: Knusprige Polenta Sticks braten

Die fest gewordene Polenta aus der Form lösen und in schmale Rechtecke oder Sticks schneiden. Olivenöl und Butter in einer Grillpfanne erhitzen. Die Polenta Sticks darin rundum etwa 2–3 Minuten pro Seite goldbraun und knusprig braten.

### Schritt 5: Servieren

Die knusprigen Polenta Sticks zusammen mit der Tomaten-Salsa auf Tellern anrichten. Dazu grünen Salat servieren.

**Verwendete Produkte:**




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