

POLENTABÄLLCHEN

FÜR 20 BÄLLCHEN

Zutaten:

250g Sonncorn Polenta fix
450 ml Wasser
1 EL Bio Suppenwürze
50g geriebener Käse
nach Bedarf getrocknete Kräuter

So wird´s gemacht:

1. Wasser mit der Suppenwürze aufkochen. Sonncorn Polenta Fix einrühren, ein paar Minuten leicht köcheln lassen
2. Den geriebenen Käse & die Kräuter dazugeben, gut untermengen und etwas quellen lassen
3. Die Masse gut auskühlen lassen, mit kalten feuchten Händen Bällchen formen
4. In einer tiefen Pfanne im Fett ausbacken oder in einer Fritteuse frittieren

TIPP: Statt geriebenen Käse kann man die Bällchen auch mit einem Stück Mozzarella füllen.