



## Polenta

# BÄLLCHEN

Zutaten für  
ca. 20 Bällchen

250g Sonncorn Polenta Fix  
450ml Wasser  
1 gestrichener EL Bio Suppenwürze  
50g geriebener Käse (oder Mozzarella)

### ZUBEREITUNG:

Wasser mit der Suppenwürze aufkochen, Sonncorn Polenta Fix einrühren, ein paar Minuten leicht köcheln lassen, den geriebenen Käse dazugeben, gut untermengen und etwas quellen lassen.

Die Masse auskühlen lassen, mit kalten feuchten Händen Bällchen formen und in einer tiefen Pfanne im Fett ausbacken oder in einer Fritteuse frittieren.

Tipp: Statt geriebenem Käse, kann man die Bällchen auch mit einem Stück Mozzarella füllen.