POLENTAROLLE

(für 4 Portionen)

Zutaten

- 1.200 ml Brühe, kräftige
- 200 g Grieß (Polentagrieß)
- 3 Bund Petersilie
- 200 g Walnüsse
- 100 g Parmesan, gerieben
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- evtl. Parmesan

- 150 g Pesto Genovese
- 75 g Pinienkerne

Zubereitung

1. Die Suppe aufkochen und den Polentagrieß einrühren. Ca. 20 Minuten quellen lassen.

2. Die leicht überkühlte Polentamasse auf ein Küchentuch mit Backpapier aufstreichen.
Das Pesto und die Pinienkerne darauf verteilen. Dann einrollen und in eine Kastenform geben.
Mit Parmesan bestreuen und kühl stellen.

3. Auf den Rand des Grills stellen, dann nimmt die Polentarolle die Wärme an.
Nach ca. 45 Minuten für 15 Minuten auf Hitze stellen, damit eine leichte Kruste entsteht.