

## Polentataler mit Spinatsauce

Für 4 Personen benötigt man

### **Für die Polentataler**

250 g Polenta

35 g Petersilienblätter

8 g Oregano

3 Frühlingszwiebeln (Anm. wurde in der EssBar weggelassen)

### **Für die Spinatsauce:**

300 g Spinat

250 g Obers

5 EL Parmesan



Die Polenta in einen 3/4 Liter sprudelnd kochendes Salzwasser rieseln lassen und dabei umrühren, damit sie nicht verklumpt. Die Temperatur reduzieren, bis die Masse nur noch blubbert und dann mit dem Kochlöffel immer wieder umrühren. Weitergaren, bis die Polenta so dick ist, dass ein Löffel aufrecht darin stehen bleibt.

Petersilie, Frühlingszwiebeln und Oreganoblätter grob hacken und unter die Polenta ziehen.

Ein großes Brett nass machen und die Polenta darauf verstreichen und fest werden lassen. (Anm. Nigel Slater empfiehlt ein eingöltes Backblech, das nasse Kunststoffbrett finde ich aber praktischer).

Den Spinat waschen und noch nass in einen Topf mit Deckel legen. Ein paar Minuten dämpfen und gelegentlich mit einer Nudelzange wenden. Abgießen und das restliche Wasser herausdrücken.

Den Topf ausspülen, wieder auf den Herd setzen, das Obers, Spinat und geriebenen Parmesan unterrühren. Wer möchte gibt auch etwas Knoblauch dazu. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem runden 6-Zentimeter-Ausstecher Kreise aus der Polenta stechen.

In eine heiße Grillpfanne legen und knusprig werden lassen, denn vorsichtig wenden und auf der anderen Seite grillen. (Anm.: Die Taler können alternativ auch in etwas Öl herausgebraten werden).

Die Spinatsauce auf Teller verteilen und die Polenta-Taler darauf anrichten.