



Tessiner Polenta Schnitte

Zutaten

- 2 Taschen MAGGI Polenta Ticinese
- 3 Tomaten
- 50 g Reibkäse
- 1 El. Basilikum, frisch
- 1 pincée Pfeffer

Zubereitung

1. Die nach Packungsanweisung zubereitete Polenta heiss auf ein kalt abgespültes Backblech 1 cm dick streichen. Auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.
2. Tomaten in Scheiben schneiden und über die Polenta verteilen. Würzen und mit dem Käse bestreuen.
3. Im 250°C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. In Quadrate schneiden und mit Basilikum garnieren.

Nährwerte an

Kohlenhydrate	5.47 G
Energie	71.56 kcal
Fette	3.86 G
Protein	4.71 G

⌚ 40 Minutes

⊕ 4 Portionen