



Polenta

Maisgriess aus der Region



Mit der Marke **aareguet.ch** fördern und unterstützen wir die nachhaltige Landwirtschaft in unserer Region.

Die LANDI Aare lanciert in Zusammenarbeit mit dem Staub Hof vom Belpberg drei weitere Produkte der Marke aareguet.ch. Familie Staub engagiert sich für den Erhalt von vielfältigen Landmaissorten. Sie baut die alten Maissorten an und verarbeitet diese zu vielseitigen Produkten wie Polenta grün, lila und Polenta grün geröstet.



Erfahren Sie mehr über die Familie Staub vom Belpberg unter staubhof.ch

Lassen Sie sich von den Rezeptideen inspirieren:

Polenta Pizza

(für 4 Personen)

Zutaten

- Polenta (nach Grundrezept zubereitet)
- Zutaten für das Belegen der Pizza

Zubereitung

- Polentamasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen (ca. 1 cm dick)
- Nach Belieben belegen, würzen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 20 Minuten backen

Polenta Knöpfli

(für 4 Portionen)

Zutaten

- | | |
|-------|------------|
| 1 EL | Butter |
| 3 | Eier |
| 70 g | Maisgriess |
| 300 g | Mehl |
| 2 dl | Milch |
| 1 TL | Salz |

Zubereitung

- Den Maisgriess in einer Schüssel mit der Milch 15 Minuten quellen lassen
- Mehl und Salz in eine Schüssel geben
- Eier quirlen und zusammen mit der Polentamasse dazu geben
- Alles gut verrühren
- Den Teig eine halbe Stunde stehen lassen, dann die Knöpfli wie gewohnt herstellen

Weitere Informationen zur Marke, Produkten und Produzenten finden Sie unter aareguet.ch

Ab sofort im Regio-Sortiment aller Volg, TopShops und LANDI Läden der LANDI Aare erhältlich.