

ROTBARBE AUF POLENTA ARRABBIATA



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pesto
all'Arrabbiata 450g

ZUTATEN

10 

- Polenta 500g
- Frische Meeräsche
- Bresc Pesto all'Arrabbiata
- Käse / veganer Käse 180 bis 250g, gerieben
- Öl

ZUBEREITUNG

Die Polenta kochen. Kräftig umrühren, um Klumpen zu vermeiden. Sobald die Polenta gekocht ist, die Bresc Arrabbiata einrühren und abschmecken.

Den geriebenen (veganen) Käse hinzufügen und erneut umrühren. Die Polenta auf eine gut mit Öl eingefettete Schale oder ein Blech geben. Lassen Sie die Polenta im Kühlschrank fest werden. Wenn sie kalt ist, die Polenta in die gewünschte Form schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und die Polenta rundherum knusprig braten. Dann die Meeräsche in der Pfanne leicht anbraten. Die Meerbarbe auf der gebratenen Polenta servieren.

Nach Belieben mit einem zusätzlichen Löffel Bresc Pesto all'Arrabbiata garnieren.