

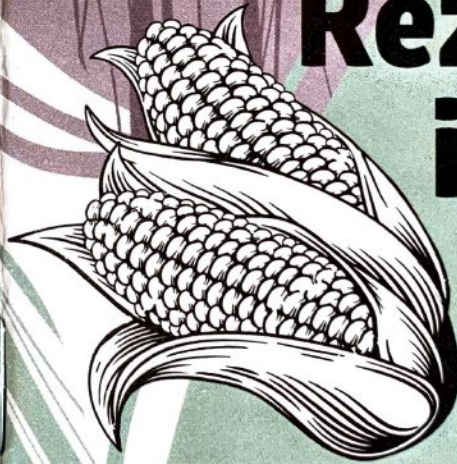


**staubhof.ch**

**Staubhof** Familie Staub, Hof 24, 3124 Belpberg



# Rezept- ideen



**staubhof.ch**

## Polenta im Steamer

### Zutaten (4 Portionen)

2,5 dl Bouillon	250 g Maisgriess
2,5 dl Milch	Salz, Pfeffer
2,5 dl Rahm	Käse, geröstete Zwiebel

### Zubereitung

Bouillon, Milch und Rahm zusammen mit dem Maisgriess in eine Form geben. Im Steamer bei 100°C für 30–40 Minuten dämpfen. In der Halbzeit umrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Belieben Käse oder geröstete Zwiebeln dazu geben.

## Polenta Pizza

### Polenta- reste?

**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.

## Schnitten

**Zutaten** Polenta (nach Grundrezept zubereitet), 1 Ei, 3 EL Butter, Parmesan  
**Zubereitung** Polentamasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen (ca. 1 cm dick). Auskühlen lassen, bis die Masse fest ist. Vierecke schneiden, diese im verquirlten Ei wenden. In der Bratpfanne mit Butter beidseitig braten.

# Polenta Knöpfli

## Zutaten (4 Portionen)

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

## Zubereitung

Den Maisgriess in einer Schüssel mit der Milch 15 Minuten quellen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Eier verquirlen und zusammen mit der Polentamasse dazu geben. Alles gut verrühren.

Den Teig eine halbe Stunde stehen lassen, dann Knöpfli wie gewohnt herstellen.

# Maismehl Muffins (salzig)

## Zutaten (4 Portionen)

250 g Maismehl	80 ml Öl
2,5 TL Backpulver	250 ml Milch
1 TL Salz	150 g Käse gerieben
1 Msp Chilipulver	100 g Lauch
1 Ei	

## Zubereitung

Lauch klein schneiden. Mehl mit Backpulver, Salz und Chili vermischen. Ei in einer Schüssel aufschlagen, mit Öl und Milch verrühren. Lauch und Käse beimischen. Mehlmischung unter die feuchten Zutaten geben. Masse in Muffinförmchen verteilen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen.

# Polenta One-Pot

## Zutaten (4 Portionen)

125 g Maisgriess	Speckwürfel
2,5 dl Bouillon	Zwiebel gehackt
2,5 dl Milch	Salz, Pfeffer
1 Büchse Tomaten	Käse gerieben

## Zubereitung

Den Maisgriess zusammen mit Bouillon und Milch in Gratinform geben. Mit Tomaten, Speck und Zwiebeln ergänzen. Nach Belieben würzen, alles mischen und mit Käse überstreuen.

Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Falls zu trocken, mit Milch ergänzen.

**Variante** Gemüse (z. B. Spinat, Karotten) dazu mischen

# Maismehl Schockokekse

## Zutaten (12–16 Stück)

75 g Butter	100 g gehackte Nüsse
125 g Rohrzucker	(z. B. Mandeln, Baumnüsse)
1 Ei	120 g Schokostücke
150 g Maismehl	

## Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei dazurühren. Mehl und gehackte Nüsse begeben, gut vermengen. Schokoladenstücke dazu mischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit genug Abstand auf dem Blech verteilen. Die Kugeln mit einer Gabel flachdrücken. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 10–15 Minuten backen. Kekse kurz abkühlen, auf Gitter vollständig auskühlen lassen.