

**SZZV**

Postfach  
Schützenstrasse 10  
CH-3052 Zollikofen  
Tel. +41 (0)31 388 61 11  
Fax +41 (0)31 388 61 12  
info@szzv.ch  
www.szzv.ch  
www.capranet.ch  
www.schweizer-gitzi.ch

**FSEC**

Case postale  
Schützenstrasse 10  
CH-3052 Zollikofen  
Tél. +41 (0)31 388 61 11  
Fax +41 (0)31 388 61 12  
info@szzv.ch  
www.szzv.ch  
www.capranet.ch  
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V  
F S E C  
F S A C

## Überbackene Polenta-Taler mit Ziegenfrischkäse

4 Personen

**Zutaten**

200 g Polentagriess fein (Rapidmais)  
3 dl Wasser  
3 dl Milch (nach Belieben Ziegenmilch)  
120 g Ricotta (evtl. Ziegenricotta)  
250 g Ziegenfrischkäse  
2 Essl. Olivenöl  
Salz  
Muskatnuss, frisch gerieben  
schwarzer Pfeffer  
2 Frühlingszwiebeln  
3 Teel. frische Thymianblättchen  
schwarze Oliven

**Zubereitung**

6 dl Flüssigkeit mit 1 Teelöffel Salz und etwas Muskatnuss aufkochen. Temperatur reduzieren und Polentagriess einrieseln lassen. Unter Rühren 2 Minuten zu dickem Brei kochen. 1 Essl. Ricotta und ½ Essl. Olivenöl unterrühren.

Polenta etwas auskühlen lassen, zwischendurch aufrühren. Auf eine mit Wasser benetzte Arbeitsfläche (z.B. sauberen Backblechrücken) stürzen, mit leicht angefeuchteten Händen flachdrücken und mit Wallholz 1 cm dick ausrollen. Vollständig erkalten lassen.

Mit einem 5 cm grossen runden Ausstecher 25 Taler ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Übrigen Ricotta und restliches Olivenöl und den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel vermischen. Mit Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, in dünne Röllchen schneiden und unter die Käsemasse rühren.

Je 1 Teelöffel Käsemasse auf die Polentataler setzen und mit etwas frischem Thymian bestreuen.

Die Taler unter dem vorgeheizten Backofengrill kurz gratinieren. Mit schwarzen Oliven und z.B. einem grünen Salat servieren.

Quelle: Meyer's 23/2000, Ziegenkäserei Würmsreuth, D-95517 Seybothenreuth