

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Polenta mit gebratenen Paradeisern und Lardo

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Polenta

- 250 ml Milch
- 50 g Polenta
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter

Für die Paradeiser

- 12 Cocktailparadeiser
- 1 EL Staubzucker
- eine Prise Salz
- 1 Schuss süßer Essig
- 1 TL Butter
- 1 Schuss Olivenöl

Zum Anrichten

- 8 Scheiben Lardo, feingeschnitten
- 4 Basilikumblätter

## Zubereitung

Die Milch aufkochen.

Polenta einrühren und bei niedriger Hitze weichkochen. Eine kleine Prise Zucker und Salz zur Polenta hinzufügen.

Die Tomaten blanchieren und schälen. Dann in der Pfanne mit Salz und Staubzucker karamellisieren. Anschließend noch einen Schuss Essig, Olivenöl und etwas Butter hinzufügen.

Die Polenta mit Butter verfeinern.

Auf einem Teller die Polenta anrichten, mit den Paradeisern und Basilikumblättern belegen und den Lardo auf der heißen Polenta drapieren.