

Polenta Zucchini Türmchen



Zutaten für 10 Türmchen:

- 300 g Polenta
- 2 Zucchini
- Salz, Pfeffer
- 1/2 EL Öl
- Kokosfett zum Anbraten
- (evtl. Tomaten)

Zubereitung:

1. Polenta zubereiten und gut würzen.
2. Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Ein Stück Butterbrotpapier abschneiden und mit etwas Öl einpinseln. Polenta auf die Längsseite am äußeren Rand darauf geben und einrollen. Wieder ausrollen und auf einem Brett Scheiben schneiden (es geht besser, wenn die Polentarolle ein bisschen ausgekühlt ist).
4. Die Scheiben beidseitig in Kokosfett anbraten
5. Abwechselnd mit den Zucchini Scheiben stapeln und einen Holzspieß hineinstecken.
6. Servieren und genießen! (-> Mit ein paar Tomaten schmeckt es noch besser!)

Viel Freude beim Nachkochen!

