



Polenta-Crostini und Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer mit Käsefondue

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 600g Tessiner Polenta
- 400g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 320g Gruyère DOP und Vacherin Fribourgeois DOP
- 600ml Milch
- 4cun Kartoffelstärke
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Eine gusseiserne Pfanne erhitzen, dann die Wärme etwas zurückdrehen.
2. Die Polentascheiben von beiden Seiten rösten.
3. Während die Polenta röstet, die Grillwurst mit Valle Maggia Pfeffer aus ihrem Darm holen und zerbröckeln.
4. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung erhitzen und die Wurst 5–6 Minuten goldbraun und knusprig braten.
5. Den Gruyère und den Vacherin Fribourgeois in kleine Stücke schneiden.
6. Die Stärke in 4 Esslöffel Milch einrühren. Die restliche Milch in einer Kasserolle mit einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer erhitzen, den Gruyère dazugeben und unter Rühren kochen, bis der Käse geschmolzen und die Sosse eingedickt ist.
7. Die Polenta in Blöcke schneiden, mit der Grillwurst mit Valle Maggia Pfeffer garnieren und zum Fondue servieren.