



Polenta-Crostini mit Pilzen, caramelisierten Zwiebeln und Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 600 Instant-Polentamehl
- 400 gemischte Pilze (Stockschwämmchen, Steinpilze, Champignons usw.)
- 400 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 Zwiebel
- 4EL brauner Zucker
- 120 Butter
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backblech von etwa 20/22x30/35 cm einfetten. Polenta gemäss den Angaben auf der Verpackung zubereiten (etwa ein Liter Wasser für 250 g Maismehl und ein gestrichener Löffel Salz) und auf das Blech geben.
2. Oberfläche mit einem Spatel glätten und im Kühlschrank auskühlen lassen.
3. Zwiebel schälen und in Scheiben von einem halben Zentimeter schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne die Butter mit einem Löffel braunem Zucker schmelzen.
5. Zwiebeln dazugeben und 3 bis 4 Minuten braten, bis sie caramelisiert sind. Beiseitestellen.
6. Pilze putzen, kurz waschen und in Scheiben oder Stücke schneiden.
7. Eine Schuss Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze 3 bis 4 Minuten bei starker Hitze anbraten, bis sie ihre Flüssigkeit verloren haben und beginnen, braun zu werden.
8. Salzen, pfeffern und beiseitestellen
9. Tessiner Peperonciniwurst aus ihren Darm drücken und in Stücke schneiden.
10. In einer dritten Pfanne einen Spritzer Öl mit einem Rosmarinzwig erhitzen und die Wurststücke bei starker

Hitze 4 bis 5 Minuten anbraten, bis sie Farbe annehmen.

11. Die Pilze hinzufügen und alles zusammen 1 Minute kochen, damit sich der Geschmack mischt.
12. Backofen auf 180 °C aufheizen.
13. Eine gusseiserne Grillpfanne erhitzen, Polenta in Quadrate von etwa 5 cm schneiden, in die Grillpfanne legen, wenn diese heiss ist, und sie beidseitig kurz grillieren.
14. Sobald sie fertig sind, nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Zwiebeln, Pilzen und Tessiner Peperonciniwurst belegen.
15. Die Crostini 10 Minuten backen und heiss servieren.