

# Polentapastetchen mit grünem Gemüse

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Zutaten für 8 kleine Pastetchen:

150g Polenta  
1 Zwiebel  
1 Zucchini  
Eine Prise geriebener  
Gruyère-Käse (optional)  
1 Ei  
Olivenöl



Vorbereitung:

Kochen Sie zunächst die Polenta nach den Anweisungen auf der Verpackung. Parallel dazu die Zwiebel schälen und hacken. In einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl erhitzen.

Die Zucchini schälen, in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Beobachten Sie regelmäßig die Pfanne, damit es nichts anbrennt. Falls erforderlich, etwas Wasser hinzugeben. Sobald die Zucchini glasig sind, den Kochvorgang beenden.

Polenta, Zucchini und Zwiebeln mischen. Das Ei und den Gruyère-Käse hinzugeben und erneut mischen.

Frittieren Sie die Pastetchen einige Minuten in etwas Öl, bis sie goldgelb sind.

*Tipps:* Diese Pastetchen sind ideal als Beilage zu einem Salat. Sie sind eine echte Bereicherung für Ihr Essen. Zögern Sie nicht, das Gemüse zu variieren und die Zucchini durch Spinat, Brokkoli usw. zu ersetzen.

