# Maisgnocchi gebraten

Gut schmecken die Maisgnocchi, wenn sie zwar fest und doch schön geschmeidig sind. Die Geschmeidigkeit lässt mit der Zugabe von reichlich Butter erreichen. Ei sorgt dafür, dass sie beim Braten trotzdem gut zusammenhalten. Parmesan und wenig Muskatnuss sorgen für den guten Geschmack.

Die so zubereiteten Maisgnocchi eignen sich, anstelle von Teigwaren oder Kartoffeln gut als Beilage zu Ragouts mit Fleisch oder Gemüse. Zusammen mit einer Tomatensauce und geriebenem Käse schmecken sie aber durchaus auch als einfaches Hauptgericht sehr gut.

Im Bild: Angerichtet mit einer geschmorten Kalbsschulter.

## Zutaten (2 Beilagen)

| | |
|---|---|
| 100g | Maisgriess fein |
| 3dl | Gemüsebouillon |
| 40g | Tafelbutter |
| 20g | Parmesan |
| 1 | Ei |
| | wenig Muskatnuss |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Bouillon aufkochen, Maisgriess im Sturz dazugeben und 10 Minuten unter kräftigem Rühren köcheln lassen. Herdplatte ausschalten und die Pfanne halb von der Herdplatte ziehen. Deckel aufsetzen und 20 Minuten quellen lassen.

Butter und Parmesan einrühren und weiter auskühlen lassen bis die Polenta nur noch lauwarm ist. Ei unterrühren und mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Bratbutter erhitzen. Polenta mit zwei Löffeln zu "Nuggets" formen und auf zwei oder drei Seiten braten bis sie jeweils schöne hellbraune Krüstechen zeigen.