

Gebratene Kernerbohnenpaste mit Polenta



Gebratene Kernerbohnenpaste mit Polenta für 4 Personen

250g getrocknete **schwäbische halbe Kernerbohnen**, gesprenkelt
3 EL Bratöl
1 kleine Zwiebel halbiert
evtl. 8 EL Milch
50 ml Sonnenblumenöl
1 Chilischote oder Peperoni
60 g Käse, gewürfelt
50 ml Bohnen-Kochwasser
150 g **Landmacher Polenta**
gemahlener Kreuzkümmel, Salz

Und so geht's:

Die halben Bohnen ca. 4 Stunden in Wasser einweichen.
Bratöl erhitzen, Zwiebel darin kurz anschwitzen, Bohnen zugeben, mit frischem Wasser gut bedecken und ca. 50 Minuten garen.
Bohnen mit Kochwasser und evtl. Milch pürieren. Das Sonnenblumenöl erhitzen und dazugeben, zusammen mit der in Streifen geschnittenen Chilischote und dem Käse. Nach Geschmack salzen.
Alles in einer ofenfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten backen. Währenddessen die Polenta gemäß Anleitung kochen und mit Salz und Kreuzkümmel würzen.
In einer rechteckigen Form abkühlen lassen, danach in ca. 4 cm langen Streifen à 1 x 1 cm schneiden und in heißem Öl frittieren.
Auf einem Teller schön anrichten und genießen!