

# Bulz - Schafskäsekugeln aus Polenta

## Zutaten

Portionen: 6

- **1/2 kg** Maisgrieß
- **1 1/2 l** Wasser
- Olivenöl
- **200 g** Schafskäse
- Salz
- Pfeffer

---

## Zubereitung

1. Zuerst das Wasser mit Salz aufkochen.
2. Den Maisgrieß langsam hineinrieseln lassen und mit den Schneebesen verrühren. Deckel drauf, Flamme so weit wie möglich zurückdrehen. Nach 20 Minuten sollte die Polenta fertig sein. Mit einem Kochlöffel gut durchrühren, damit keine Klumpen bleiben. Eventuell nachsalzen, pfeffern, einen kräftigen Schuss Olivenöl einrühren.
3. Die Masse auf ein Brett stürzen und auskühlen lassen. Schafkäse in zwölf Würfel schneiden. Ein Stück der Polenta auf der Handfläche flach drücken, ein Stück Käse in die Mitte setzen, umhüllen und zu einer Kugel formen.
4. Die Kugeln in eine geölte Form setzen und bei 140 Grad 25 Minuten backen. Dann Hitze hochdrehen, damit die Knödel Farbe bekommen.
5. **Bulz - Schafskäsekugeln aus Polenta** servieren.

Sevieren Sie **Bulz - Schafskäsekugeln aus Polenta** mit Spiegelei, Salat oder Letscho. Die Fülle kann auch mit Thymian oder Speckwürfel variiert werden.

