

# Bunte Fingerfood-Tüten

Zubereitung: ca. 1 Stunde  
Kühl stellen: über Nacht

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.  
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

## Küchenutensilien

1 Mini-Muffinblech mit 24 Vertiefungen  
24 Papierbackförmchen für die Vertiefungen

## Zutaten

Polenta-Fritten:  
5 dl (1 l) Milch  
3 dl (6 dl) Gemüsebouillon  
275 g (550 g) Maisgriess, fein  
2 (4) Eier  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
wenig Mehl  
Bratbutter oder Bratcrème

## Ketchup:

½ (1) Zwiebel, fein gehackt  
1 EL (2 EL) Butter  
1 (2) TL Paprika  
3 EL (6 EL) Tomatenpüree  
2 (4) Tomaten, gewürfelt  
1 TL (2 TL) Essig  
Salz, Pfeffer  
1 TL (2 TL) Honig  
1 TL (2 TL) Thymianblättchen

## Gemüse:

500 g (1 kg) gemischtes Gemüse, z. B. Kohlräbli und Rüebl, in Stäbchen  
100 g (200 g) Käse, z. B. Mutschli, in Stäbchen



## Zubereitung

1. Polenta-Fritten: Milch und Bouillon aufkochen, Griess einrieseln lassen, unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten zu einem dicken Brei kochen. Pfanne von der Platte nehmen, etwa abkühlen lassen. Eier und Gewürze daruntermischen. Griess auf Backpapier ca. 1 ½ cm dick ausstreichen, ca. 18 × 30 cm (bzw. 2mal 18 × 15 cm). Zugedeckt auskühlen und fest werden lassen.
2. Ketchup: Zwiebel in der Butter andämpfen. Paprika und Tomatenpüree mitdämpfen. Tomaten beifügen, offen unter häufigem Rühren 10–15 Minuten einkochen. Essig dazugießen, würzen. Mit Honig und Thymian würzen, alles fein pürieren und auskühlen lassen.
3. Gemüse roh lassen oder im Dampf knapp weichkochen, etwas abkühlen lassen.
4. Polenta in Fritten (ca. 1 ½ cm dicke Stäbchen) schneiden, mit wenig Mehl bestreuen, portionenweise in der heissen Bratbutter rundum braten.
5. Polenta-Fritten, Gemüse- und Käsestäbchen in Tüten geben, Ketchup zum Dippen dazu servieren.



### Tipp

Nach Belieben die Polenta-Stäbchen auf mit Backpapier belegte Blech verteilen, mit Bratcrème oder Rapsöl beträufeln und 15–20 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen knusprig backen.