

Polenta



Beilage Hauptgang für 8 Personen

Einkaufsliste

400 g Polenta mittelfein
1,3 L Gemüsebouillon
40 g Butter
Muskat
1,5 dl Rahm
100 g Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereiten

1,6 L Gemüsebouillon zusammen mit 50 g Butter aufkochen.
500 g Polenta unter rühren einrieseln lassen.
Wenig Muskat begeben nach belieben.
Aufkochen lassen und dann auf kleinste Stufe reduzieren und zugedeckt mindestens 1/2 Stunde aufquellen lassen, nach belieben auch länger. (Nicht umrühren bis am Schluss)
Vor dem Servieren 1,5 dl Rahm und 100 g Parmesan untermischen und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.