

Spargelpolenta



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 500 g grüne Spargeln**
- 1 Zwiebel**
- Butter**
- 8 dl Bouillon**
- 200 g grobe Polenta**
- 100 g Reibkäse Sbrinz,**
- Parmesan oder nach**
- Wahl**
- Pfeffer**
- Muskat**

Vorbereiten

- a Spargeln bis an die holzigen Enden in feine Scheiben schneiden.
- b Zwiebel sehr fein hacken.

Zubereiten

- c In einer hohen Pfanne mit wenig Bratbutter die fein gehackten Zwiebeln andünsten.
- d Geschnittene Spargeln dazugeben und ebenfalls noch kurz mitdünsten.
- e 8 dl Bouillon dazugiessen und aufkochen lassen.
- f Polenta einrühren und je nach Kochzeitangabe auf der Verpackung köcheln lassen.
- g Gelegentlich umrühren, falls notwendig noch etwas Bouillon dazu geben.
- h Abschmecken mit Pfeffer und wenig Muskat.
- i Reibkäse untermischen und gut verrühren, anschliessend servieren.