

Polenta



Beilage zu Hauptgang für ca. 8 Personen

Einkaufsliste

- 400 g Polenta fein**
- 1,3 L Gemüsebouillon**
- 40 g Butter**
- Muskat**
- 1,5 dl Rahm**
- 80 g Parmesan**
- Salz**
- Pfeffer**

Zubereiten Polenta

- a 1,3 L Gemüsebouillon zusammen mit 40 g Butter aufkochen.
- b 400 g Polenta unter rühren einrieseln lassen.
- c Etwas Muskat begeben nach belieben.
- d Aufkochen lassen und dann auf kleinste Stufe reduzieren und zugedeckt mindestens 1/2 Stunde aufquellen lassen, nach belieben auch länger. (nicht umrühren bis zum Schluss)
- e 1,5 dl Rahm und 80 g Parmesan-Reibkäse dazugeben, gut vermischen und servieren.