

Crème-Polenta

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

7 dl Gemüsebouillon
20 g Butter
125 g Polenta, fein
1 dl Rahm
3 Esslöffel Sbrinz, gerieben

Info

Pro Portion
4 g Eiweiss
13 g Fett
19 g Kohlenhydrate
214 kKalorien
896 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4–5 Personen als Beilage

In einer mittleren Pfanne Gemüsebouillon und Butter aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, einmal aufkochen, dann die Hitze auf die kleinstmögliche Stufe reduzieren und die Polenta zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ausquellen lassen, nach Belieben aber auch länger. Wichtig: auf keinen Fall umrühren! Vor dem Servieren den Rahm sowie den geriebenen Sbrinz untermischen und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.