

Bohnen mit Kräutermascarpone auf Polenta



Zutaten Für 4 Personen

8 dl Gemüsebouillon
160 g Bramata-Polenta
400 g Bohnen
Salz
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
Pfeffer
½ Bund Thymian
4 EL Mascarpone
2 EL Joghurt nature
20 g Kresse

Bouillon aufkochen. Polenta einrieseln lassen, zugedeckt bei kleiner Hitze 25–30 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Bohnen in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weichkochen, abgiessen.

Knoblauch hacken, in Butter andünsten. Bohnen dazugeben und 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Thymians hacken. Mascarpone, Joghurt und gehackten Thymian mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen und Kräutermascarpone anrichten.

Restliche Kräuter darüberzupfen. Mit Kresse bestreuen