

Creme-Polenta



Zutaten

Für 4–5 Personen als Beilage

7 dl Gemüsebouillon

20 g Butter

125 g Maisgriess/Polenta mittelfein

1 dl Rahm

3 Esslöffel Sbrinz AOP gerieben

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 ½ 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.