



Cremige Polenta

Zutaten:

150 g Maisgrieß
200 ml Milch
100 ml Sahne
700 ml Hühnerbrühe
40 g Butter
40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss / Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch schälen und mit dem Handballen andrücken. Milch, Sahne, Hühnerbrühe, Lorbeerblatt und Knoblauch im Topf aufkochen. Anschließend Lorbeerblatt und Knoblauchzehe wieder entfernen und den Maisgrieß einrühren. Kurz erneut aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Min. ruhen lassen. Immer mal wieder umrühren. Parmesan raspeln und mit Butter hinzugeben. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp:

Wer möchte gibt der Polenta mit Kräutern (z.B. Rosmarin / Thymian) einen ganz eigenen Geschmack. Statt Butter und Parmesan kann auch ein Stück Gorgonzola für Geschmack sorgen, 1-2 Esslöffel Mascarpone machen die Polenta noch cremiger.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de