

Cremige Polenta mit Parmesan

Cremige Polenta – perfekt abgerundet mit Parmesan.

Vorbereitung 5 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 4 Portionen

Zutaten

125 g Polenta (Maisgrieß)
400 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 EL Butter
1 Handvoll frisch geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Gebt 400 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe in einen Topf und bringt die Flüssigkeit zum Kochen. Gebt dann 100 ml Sahne dazu und rührt 125 g Polenta mit einem Schneebesen ein.
 2. Schaltet den Herd aus und lasst die Polenta bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten quellen.
 3. Rührt dann 1 EL Butter und eine Handvoll frisch geriebenen Parmesan ein und würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer.
-