



Kräuter-Polenta

Saisonale Kräuter

80g Polenta

250ml Brühe

250ml Milch

50g Butter

60g Parmesan

Salz

Pfeffer

Muskat

Für die Polenta ca. 250ml Brühe und 250ml Milch mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer zum Kochen bringen.

Polentagrieß einrühren, Hitze reduzieren und ca. 3 Minuten rühren.

Am Garzeitende der Polente die Butter, Parmesan und die gehackten Kräuter einrühren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82