Rezept

Pilz-Käse-Polenta

Ein Rezept von Pilz-Käse-Polenta, am 27.04.2024

Zutaten

- **30 g** getrocknete Steinpilze
- **2 EL** Butter
- 3/4 l Milch
- Salz und Pfeffer
- **1 Bund** Frühlingszwiebeln
- **250 g** Instant-Polenta
- **150 g** Taleggio, Fontina oder Gorgonzola

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in 1/2 l lauwarmem Wasser 30 Min. quellen lassen. Dann klein schneiden. Das Einweichwasser durch eine Kaffeefiltertüte gießen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Etwas Grün beiseitelegen.

2. Pilze und Zwiebelringe in der Butter andünsten. Die Polenta mit Pilzwasser und Milch dazugießen, zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 5 Min. ausquellen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Unter die Polenta mischen und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den übrigen Zwiebelringen bestreuen.