Rezept

Pilz-Polenta

Ein Rezept von Pilz-Polenta, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	Steinpilze, Egerlinge oder Pfifferlinge
4 Zweige	Rosmarin
1 l	Gemüsebrühe (ersatzweise Fleischbrühe)
	Salz
150 g	Cocktailtomaten
1 EL	Pinienkerne
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
200 g	Instant-Polenta
	Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	Fontina

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Pilze putzen, Steinpilze und Egerlinge in Scheiben schneiden, Pfifferlinge ganz lassen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Rosmarin waschen und trockenschütteln, Nadeln abzupfen und hacken.

2. Das Öl im Suppentopf erhitzen. Pilze bei starker Hitze 3-4 Min. braten. Rosmarin und Zwiebel kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen, zum Kochen bringen. Polenta einrühren, salzen und pfeffern, zugedeckt bei schwacher Hitze in 5 Min. ausquellen lassen.

3. Tomaten waschen und halbieren, den Käse fein schneiden. Beides auf die Polenta geben und zugedeckt in 3-4 Min. erwärmen, bis der Käse schmilzt. Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten und darauf streuen.