

Rezept

Cremige Polenta

Ein Rezept von Cremige Polenta, am 08.02.2025

Zutaten

100 ml Milch

Pfeffer

70 g Instant-Polenta

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

30 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 200 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

2. Die Mischung aufkochen, die Polenta einrieseln lassen und etwa 2 Min. rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Die Butter unterrühren und die Polenta servieren.