Rezept

Cremige Polenta

Ein Rezept von Cremige Polenta, am 08.10.2026

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.