

## Rezept

# Fenchel-Spinat-Polenta

Ein Rezept von Fenchel-Spinat-Polenta, am 08.05.2024

## Zutaten

<b>ca. 1 1/8 l</b> Gemüsebrühe	<b>250 g</b> Polenta
<b>1</b> Fenchelknolle	<b>750 g</b> Wurzelspinat
Salz	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1</b> getrocknete Chilischote	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	schwarzer Pfeffer
<b>150 g</b> Blauschimmelkäse	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe zum Kochen bringen. Die Polenta mit dem Schneebesen einrühren und bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 30 Min. körnig ausquellen lassen. Ab und zu umrühren. Inzwischen den Fenchel waschen, putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Das zarte Grün beiseitelegen. Den Spinat verlesen, waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 1 Min. zusammenfallen lassen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Chilischote im Mörser fein zerstoßen. Zwiebel und Fenchel mit Chili im Olivenöl unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Spinat dazugeben, mit dem Wein mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Gemüse bis zum Servieren zugedeckt bei schwacher Hitze warm halten.
3. Den Käse vierteln. Je 1 großen Löffel Polenta auf vier Teller geben und flach streichen. Je 1 Käsestück darauflegen und die Polenta so darauf verteilen, dass der Käse komplett eingepackt ist und in der Polenta schmelzen kann. Das Gemüse abschmecken und dazu anrichten. Sofort servieren.