

## Rezept

# Käse-Kräuter-Polenta mit Kohlrabi

Ein Rezept von Käse-Kräuter-Polenta mit Kohlrabi, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Kohlrabi	<b>1/8 l</b> Gemüsebrühe
<b>1/2 Bund</b> Zitronenmelisse oder Rucola	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>150 g</b> Fontina, nicht zu alter Bergkäse oder Gorgonzola	<b>2 EL</b> Butter
<b>3/4 l</b> Milch	<b>250 g</b> Instant-Polenta
Salz	<b>1 Stück</b> Bio-Zitronenschale (etwa 2 cm)
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen, zarte Blätter abschneiden, waschen, in Streifen schneiden. Kohlrabi vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Beides mit der Brühe in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei geringer Hitze in 5-7 Minuten bissfest garen.
2. Inzwischen Melisse oder Rucola abbrausen und trocken schütteln. Von dem Rucola dicke Stiele abknipsen, Melisseblättchen von den Stängeln abzupfen. Das Kraut fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Käse eventuell entrinden und in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen, die Zwiebelringe darin andünsten. Die Polenta mit der Milch und ½ l Wasser dazugeben und aufkochen. Die Polenta zugedeckt bei geringer Hitze in etwa 5 Minuten ausquellen lassen.
4. Die Zitronenschale sehr fein schneiden und mit der übrigen Butter in Flöckchen zum Kohlrabi geben. Ein paar Mal durchrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Den Käse unter die Polenta mischen und unter Rühren anschmelzen lassen. Die Melisse oder den Rucola dazugeben, Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Kohlrabi servieren.