

## Rezept

# Käsepolenta mit Tomatenpilzen

Ein Rezept von Käsepolenta mit Tomatenpilzen, am 14.07.2024

## Zutaten

1/2 l Gemüsebrühe	1/2 l (fettarme) Milch
<b>200 g</b> feiner Maisgrieß (Polenta)	<b>150 g</b> Taleggio, Fontina oder Montasio
<b>1 EL</b> Butter	Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>500 g</b> Champignons oder Egerlinge
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
1/4 Bund Thymian	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 Dose</b> geschälte Tomaten (400 g)	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Für die Polenta die Brühe mit der Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Maisgrieß einrühren, Hitze ganz klein schalten und den Grieß ein paar Minuten rühren. Dann Deckel auflegen und die Polenta 20 Minuten quellen lassen. Dabei immer mal wieder den Deckel abheben und die Polenta umrühren.
2. Zwischendurch aber vor allem auch die Pilze zubereiten. Pilze mit feuchtem Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden, die Pilze vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen abstreifen.
3. Öl im Topf erhitzen, Pilze reinrühren und ein paar Minuten anbraten. Thymian, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz weiterbraten. Die Tomaten in der Dose kleiner schneiden und mit dem Saft dazuschütten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, Hitze klein schalten, Deckel auflegen und die Pilze etwa 10 Minuten schmoren.
4. Zurück zur Polenta: Käse in kleine Würfel schneiden, Butter auch. Beides unter den Maisbrei rühren. Deckel wieder auflegen und noch einmal ein paar Minuten erwärmen, bis der Käse schmilzt. Durchrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Pilzen auf den Tisch stellen.