

Rezept

Paprika-Polenta mit Pilzen und Feta

Ein Rezept von Paprika-Polenta mit Pilzen und Feta, am 27.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
600 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)	6 EL Olivenöl
120 g Polenta (Maisgrieß)	Salz
Pfeffer	150 g Schafskäse (Feta)
50 g Ajvar (türkisches Paprikamus; aus dem Glas)	500 g gemischte Pilze
½ Bund Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für die Polenta die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf beides mit der Gemüsebrühe und 1 EL Olivenöl aufkochen. Den Polentagrieß langsam mit dem Schneebesen einrühren. Salzen und pfeffern und das Ganze nochmals aufkochen. Anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. quellen lassen.
2. Den Schafskäse trocken tupfen oder abtropfen lassen und zerbröckeln. Ein Drittel davon zusammen mit dem Ajvar unter die Polenta rühren. Diese bis zum Anrichten warm stellen.
3. Die Pilze trocken abreiben, putzen und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Pfanne das übrige Olivenöl erhitzen. Die Pilze darin goldbraun braten, dabei austretende Flüssigkeit verdampfen lassen und die Pilze weiterbraten. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken und zu den Pilzen geben.
4. Die Pilzpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta auf vorgewärmte Teller verteilen und das Pilzgemüse dazugeben. Die Portionen mit dem übrigen Schafskäse bestreuen und sofort servieren.