

Rezept

Pilzragout mit Käsepolenta

Ein Rezept von Pilzragout mit Käsepolenta, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 500 g gemischte Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Austernpilze, Champignons) | 1 Zwiebel |
| 3 Stiele glatte Petersilie | 3 Zweige frischer oder ½ TL getrockneter Thymian |
| 100 g Polenta (feiner Maisgrieß) | 500 ml Gemüsebrühe |
| Salz | 3 EL Olivenöl |
| 5 EL trockener Weißwein | Pfeffer |
| 30 g frisch geriebener Parmesan | 2 EL Crème fraîche |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und je nach Größe etwas kleiner schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und getrennt hacken.
2. 400 ml Gemüsebrühe aufkochen, Maisgrieß unter Rühren einrieseln lassen. Aufkochen, auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Min. ausquellen lassen.
3. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Min. bei starker Hitze anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit Wein und restlichen Brühe ablöschen. Crème fraîche einrühren und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Heiße Polenta kräftig umrühren, Parmesan und restliches Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten und mit Petersilie bestreuen.