Rezept

Polenta mit Butter, Sahne und Parmesan

Ein Rezept von Polenta mit Butter, Sahne und Parmesan, am 20.04.2024

Zutaten

300 ml	Milch
3 EL	Butter
100 g	Polenta (Maisgrieß, mittlere Körnung)
	Salz
100 g	Sahne
1	Knoblauchzehe
30 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Milch, Sahne und Butter in einen weiten Topf geben. Die Knoblauchzehe waschen, mit einem großen Messer zerdrücken und in die Flüssigkeit geben. Die Sahnemilch auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

2. Wenn die Sahnemilch kocht, den Maisgrieß unter ständigem Rühren einstreuen. Die Polenta bei sehr geringer Hitze ca. 20 Min. quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Den Topf vom Herd nehmen und den Knoblauch entfernen. Parmesan gründlich unter die Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.