

## Rezept

# Polenta mit Pfifferlingen und Nussbutter

Ein Rezept von Polenta mit Pfifferlingen und Nussbutter, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>150 ml</b> Milch	Meersalz
<b>300 g</b> Polenta (Maisgrieß)	<b>125 g</b> Butter
<b>300 g</b> Pfifferlinge	<b>80 g</b> Bergkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Milch mit 700 ml Wasser und etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und den Maisgrieß langsam einrieseln lassen, dabei mit einem großen Schneebesen kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden.
2. Den Maisgrieß bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren nach Packungsanweisung ca. 20 Min. garen, bei Bedarf noch etwas Wasser untermischen. Mit Salz abschmecken. Inzwischen die Pfifferlinge putzen und bei Bedarf trocken abreiben.
3. 100 g Butter klein würfeln und in einem kleinen Topf schmelzen. Die Butter unter Rühren mit einem Schneebesen oder Kochlöffel bei kleiner Hitze sanft köcheln, bis sie eine haselnussbraune Farbe annimmt. Dabei ständig aufpassen, dass die Butter nicht zu dunkel wird und verbrennt. Topf vom Herd ziehen, Butter in ein Schälchen gießen und abgedeckt beiseitestellen.
4. Restliche Butter (25 g) erhitzen, Pfifferlinge darin unter gelegentlichem Rühren 5-6 Min. anbraten. Käse grob reiben.
5. Die Polenta mit den Pfifferlingen auf vier tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit der Beurre noisette beträufeln und mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.