

Rezept

Polenta mit Pilzen

Ein Rezept von Polenta mit Pilzen, am 13.04.2026

Zutaten

Salz	125 g	Polenta (Maisgrieß)
20 g ital. Hartkäse (z. B. Montello)	4 EL	Butter
Pfeffer	400 g	gemischte Pilze (z. B. Kräuterseitlinge und Champignons)
2 Schalotten	1	Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1	Chilischote (Peperoncino)
3 EL Olivenöl	5 Stängel	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Für die Polenta 500 ml Salzwasser aufkochen. Den Maisgrieß nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel einrieseln lassen. Bei kleinster Hitze nach Packungsanweisung in 15-20 Min. zugedeckt ausquellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Käse fein reiben, mit 2 EL Butter unterrühren und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Inzwischen die Pilze putzen, bei Bedarf sauber reiben und je nach Größe halbieren, vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Chilischote waschen, halbieren, von Kernen und weißen Trennwänden befreien und fein würfeln.
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin langsam bei kleiner bis mittlerer Hitze goldgelb dünsten. Pilze, Chili und Rosmarin zugeben und bei großer Hitze 2-3 Min. unter Rühren braten. Die Hitze reduzieren, 2 EL Butter und nach Bedarf 1-3 EL Wasser unterrühren. Bei kleiner Hitze in 3-5 Min. fertig garen.
4. Währenddessen Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, grob zerschneiden und unter die Pilzmischung heben. Die Polenta auf Teller verteilen und die Pilze daraufgeben.