

Rezept

Rübchen-Polenta

Ein Rezept von Rübchen-Polenta, am 11.06.2026

Zutaten

1-2 Möhren (200 g)	1 EL Butter
200 ml Milch	40 g Polenta
1-2 EL geriebener Butterkäse	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, schälen und im Blitzhacker grob raspeln.

2. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen, die Möhrenraspel darin andünsten. Die Milch dazugießen und die Polenta einrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen, dabei öfters umrühren.

3. Den Butterkäse unter die Möhren-Polenta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.