

Rezept

# Süße Polenta mit Nusskaramell

Ein Rezept von Süße Polenta mit Nusskaramell, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 l</b> Milch	<b>2 EL</b> Honig
<b>125 g</b> Polenta (feiner Maisgrieß)	<b>2 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Zucker	<b>30 g</b> gehackte Haselnusskerne
<b>30 g</b> gehackte Pistazienkerne	<b>75 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 als Dessert | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit dem Honig zum Kochen bringen. Die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei ganz schwacher Hitze 5-10 Min. ausquellen lassen. Zwischendurch häufiger umrühren.

---

2. Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Zucker hineinstreuen und schmelzen lassen. Die Haselnuss- und Pistazienkerne dazugeben und unter häufigem Rühren goldbraun karamellisieren. Zuletzt die Sahne löffelweise dazugeben und unterrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Die Polenta mit dem Nusskaramell in tiefen Tellern anrichten.