



Zutaten

- ¼ l Brühe aromatisiert mit Kräutern
- ¼ l Milch
- 100 g feine Polenta
- 70 g geriebener Parmesan

Beilage

Polenta: 15g pro Person/100ml

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Polenta mit aromatischer Brühe und Parmesan. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Salz, Muskat
2. Milch und die Brühe zusammengeben und aufkochen lassen. Die Polenta einrühren, aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Bei minimaler Hitze quellen lassen und den Parmesan hinzufügen. Mit Salz, und Muskat abschmecken