

Zutaten

- 250 ml Brühe
- 250 ml Milch
- 100 g Parmesan
- 50 g Butter
- 100 g Polenta
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Muskatnuss

Beilage

Polenta

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Polenta mit Parmesan. Einfach nachzukochen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr italienische Köstlichkeiten.

So wird’s gemacht:

1. Brühe und Milch zusammen mit dem Rosmarin und den Knoblauchzehen aufkochen lassen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kräuter und Knoblauch entfernen, anschließend die Polenta einrühren und bei leichter Hitze 10 Minuten quellen lassen. Die Polenta mit geriebenem Parmesan, Butter, Salz und Muskat abschmecken.