

Zutaten

- 250 ml Milch
- 250 ml Geflügelbrühe
- 100 g Polenta
- 40 g Parmesankäse
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Beilage

Polentapüree

Entdecken Sie unser cremiges Polentapüree-Rezept! Perfekt für Ihr nächstes Gericht. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch und Brühe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Aufkochen lassen und der Polentagrieß einrühren. Bei schwacher Hitze 5 Minuten quellen lassen. Mit geriebenem Parmesan verfeinern.