

Zutaten

- 200 ml Milch und 200 ml Brühe
- 50g feine Polenta
- 50g Parmesan, gerieben
- Salz, Muskat, Thymian, gehackt

Beilage

Thymian-Polenta

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Thymian-Polenta. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr kulinarische Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Milch und Brühe aufkochen lassen. Die Polenta einrühren, mit Salz, Muskat, Thymian und Parmesan abschmecken.