

Polenta

Rezept

- 100g Polenta (Gelb)
- 500ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- Salz & Pfeffer
- Oliven Öl

1. Alle Zutaten in einem ungelochten Garbehälter geben und gut vermengen.
2. In der Gerichte Welt das Programm Polenta wählen und Einschalten.
3. Gegebenenfalls kann man die Option Nachgaren wählen.
4. Alternative Einstellung wäre 100 Grad Dampf für ca. 10 Minuten.
5. Jetzt mit Pesto oder anderen Zutaten kombinieren und Anrichten.

Schnittfest: In den ungelochten Garbehälter zuerst eine Klarsichtfolie hineingeben. Die gegarte Polenta auskühlen lassen. Nun kann man mithilfe der Klarsichtfolie die Polenta auf ein Schneidebrett stürzen. Jetzt die Polenta in Stücke schneiden und in Butter kurz angebraten. Anrichten.

Rezept Cremig

- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Milch
- 125g Polenta
- 4 EL Butter oder Braune Butter
- frische Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Gleiche Zubereitungsart.