Crèmige Polenta mit Trüffel

Schnell und lecker / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	10min	10min

#Weihnachtsrezepte

Heute machen wir uns an eine weihnachtliche Beilage, damit auch nichts dem Zufall überlassen wird! Wer Polenta mag, wird sich freuen: In diesem Rezept zeige ich euch, wie ihr eure Polenta mit Trüffel festlich zubereitet... Damit sie ausserdem schön crèmig wird, verfeinern wir sie mit einem Schuss Rahm und einer Handvoll Parmesan... Die Zubereitung ist nicht nur super einfach, sondern auch sehr schnell: So bleibt dir genügend Zeit für die Herrichtung der restlichen Speisen!

Liste des ingrédients

50 cl Hühnerbouillon

30 cl Milch

130g Polenta

30g Butter

1 EL Trüffelöl

1 EL Trüffelsplitter

30g geriebener Parmesan

1 EL Rahm

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Die Bouillon mit der Milch in einer Pfanne zum Köcheln bringen.



2

Die Polenta in kleinen Portionen vorsichtig einrühren und während 5 Minuten aufquellen lassen.



3

Die Pfanne vom Herd nehmen, die restlichen Zutaten hineingeben, würzen und gut verrühren. Nochmals kurz auf dem Herd erwärmen.



4

Die Polenta umgehend mit etwas geriebenem Parmesan und Pfeffer aus der Mühle servieren. Man kann die Polenta auch problemlos am nächsten Tag mit einem Schuss Milch in der Mikrowelle aufwärmen. Frohe Festtage!

