

MASCARPONE-TALEGGIO-POLENTA MIT RÖSTZWIEBELN

8 PERSONEN

ZUTATEN

MASCARPONE-TALEGGIO-POLENTA

- 3 dl Wasser
- 3 dl Milch
- 1 Tl Salz
- 300 g Mais, grob gemahlen
- 3 El Bratbutter
- 200 g Mascarpone
- 200 g Taleggio, ohne Rinde, gewürfelt

RÖSTZWIEBELN

- 6 grosse Zwiebeln, geschält und in feine Ringe geschnitten
- Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

MASCARPONE-TALEGGIO-POLENTA

Das Wasser und die Milch aufkochen, das Salz und den Mais langsam in die Flüssigkeit rieseln lassen. Den Mais unter wiederholtem Umrühren auf kleinster Hitze nach Packungsbeilage garen. Zum Schluss den Mascarpone und den Taleggio unterrühren.

RÖSTZWIEBELN

Die Zwiebelringe in der Bratbutter goldgelb braten.

ANRICHTEN

Die Röstzwiebeln auf der Polenta anrichten.

Rezept von Marion Michels

