

ZWIEBELPOLENTA

4 PERSONEN



ZWIEBEL-POLENTA

- 150 g Polenta, fein
- 5 dl Milch
- 100 g Parmesan, gerieben
- 6 Schalotten, klein, geschält, in Scheiben geschnitten
- Bratbutter

ZUBEREITUNG

ZWIEBEL-POLENTA

Die Milch aufkochen, die Polenta in die heisse, aber nicht kochende Milch einrühren. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze nach Packungsbeilage fertigstellen. Den Parmesan unterheben. Die Schalotten in heisser Bratbutter goldbraun braten und auf der Polenta anrichten.

Siehe Bild: Rollbraten von der Truthahnkeule mit Trüffelüllung und Zwiebelpolenta

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels