



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Thymian Polenta

Zutaten:

2000 ml Gemüsebrühe

300 g Polenta

200 g Parmesan (gerieben)

15 Tl Thymian (grob gehackt, ersatzweise 1 Tl getrockneter Thymian)

6 El Nussbutter / geklärte nußbraune Butter

Zubereitung

Gemüsebrühe und Polenta in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig umrühren.

Polenta bei starker Hitze zum Kochen bringen, auf niedrige Hitze zurückschalten und weitere 5-8 Min. unter Rühren köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel weitere 10 Min. ziehen lassen.

Parmesan, Thymian und Butter unter die Polenta ziehen.