Kürbispüree mit Polenta

Eine raffinierte Kombination feiner Zutaten: Das Rezept für Kürbispüree mit Polenta ergibt eine köstliche Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

600 g	Muskatkürbisfleisch
60 g	Polentamehl (fein)
1 EL	Mehl
1.5 l	Milch
700 ml	Wasser
3 EL	Butter
100 g	Zwiebel
1 EL	Salbei (gehackt)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Das **Kürbispüree mit Polenta** ist ein extrem köstliches Rezept. Milch mit Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen.

2. Kürbis reinigen und in mundgerechte Stücke zerschneiden, um diese in dem Wasser-Milch-Gemisch weich zu kochen. Die übrige Flüssigkeit abgießen. Feines Polenta Mehl und glattes Mehl zum Kürbis geben und weiter kochen lassen.

3. Zwiebeln abziehen und gemeinsam mit dem Salbei zerhacken. In einer extra Pfanne Butter mit den Zwiebeln anrösten und mit Salbei vermengen. Diese Salbeizwiebeln haben ein herrliches Aroma. Das Kürbispüree servieren und die Salbeizwiebeln darüber streuen.

Tipp

Das Kürbispüree mit Polenta als Beilage zum Selchfleisch genießen.