

## Cremepolenta

Die feine Cremepolenta passt hervorragend zu zahlreichen Gerichten, von Gemüse über Fleischgerichte bis zu gebratenem Fisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 ml	Gemüsebrühe
150 g	<a href="#">Polenta</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
3 EL	Crème fraîche
2 EL	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Um eine **Cremepolenta** zuzubereiten, gieße die Gemüsesuppe in einen Topf und bringe sie zum Kochen. Gib die Polenta in die kochende Gemüsesuppe und rühre kräftig um, um Klumpenbildung zu verhindern. Reduziere die Hitze auf ein Minimum und lass die Polenta etwa 15 Minuten langsam quellen. Denk daran, gelegentlich umzurühren, damit nichts anbrennt.
2. Wenn die Polenta die gewünschte Konsistenz erreicht hat und schön cremig ist, rühre die Butter, Crème fraîche und den frisch geriebenen Parmesan ein. Dadurch wird die Polenta besonders zart und geschmacksintensiv. Schmecke deine Cremepolenta mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer nach deinem Geschmack ab.

## Tipp