

Cremige Polenta

Cremige Polenta mit Parmesan und Butter. Ein preiswertes, einfaches Maisbrei Gericht das allen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: evilhayama

Zutaten

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 250 ml | Milch |
| 200 ml | Wasser |
| 200 g | Polenta (Maisgrieß) |
| 30 g | Butter |
| 20 g | Parmesan gerieben |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

1. Für die **Cremige Polenta** Milch, Wasser eine Prise Salz in einen Topf aufkochen. Den Polenta Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei geringer Hitze zirka 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem fertig dünsten die Butter und geriebenen Parmesan hinzugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Tipp

Ständiges Rühren ist für ein gutes Gelingen besonders wichtig. Die Cremige Polenta ist eine schmackhafte und gesunde Beilage für alle Fleischgerichte, aber auch als vegetarisches Hauptgericht sehr beliebt.