

# Kürbispüree mit Polenta

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

620 g	Muskatkürbisfleisch
60 g	Polentamehl (fein)
1 EL	Mehl
1.5 l	Milch
3 EL	Butter
110 g	Zwiebeln
1 EL	Salbei (gehackt)
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Das **Kürbispüree mit Polenta** ist ein extrem leckeres 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.