# Polenta mit Gorgonzola

Die Polenta gehört zu den am weitesten verbreiteten Beilagen. Warum nicht einmal Polenta mit Gorgonzola verfeinern? Mit diesem Rezept kein Problem!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min

Foto: Kimberly Vardeman

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 ml | Milch |
| 200 ml | Kalbsfond |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Prise | Salz |
| 110 g | Polentagrieß |
| 110 g | Gorgonzola |
| 2 EL | Schlagobers |
| 30 g | Butter |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Polenta mit Gorgonzola den Knoblauch schälen und zusammen mit der Milch, dem Kalbsfond und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Knoblauch entfernen.

2. Unter ständigem Rühren Polentagrieß dazugeben und bei mittlerer Temperatur - unter mehrmaligem Umrühren - ca. 30 Minuten quellen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Gorgonzola zerbröckeln. Schlagobers halbsteif schlagen. Gorgonzola, Schlagobers und Butter in die Polenta rühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Tipp

Die Polenta mit Gorgonzola schmeckt wunderbar zu karamellisierten Birnen.