



Zutaten für 3 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

500 g Eierschwammerl150 g Frischer Babyspinat

2 EL Olivenöl

1 Prise

◆ Pfeffer bunt ganz

Für die Polenta

60 g Polenta

200 ml Gemüsesuppe

40 g Parmesan

1 EL Crème fraîche

Cremige Polenta mit Kräuter-Eierschwammerl

Ō 30-35 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Eierschwammerl zubereitet. Zuerst die Eierschwammerl vorsichtig putzen. Dann die Pilze in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern. Erst am Schluss die frischen Babyspinatblätter untermengen und kurz mitbraten.
- 2 Für die Polenta wird die Gemüsesuppe zum Kochen gebracht. Das Salz zugeben und den Maisgrieß einrühren. Die Polenta etwa für 10 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten den Parmesan und das Crème fraîche unterrühren.
- 3 Auf einem Teller die cremige Polenta anrichten und die Eierschwammerl mit Babyspinat darauf platzieren.

