

Cremige Polenta mit Kräuter-Eierschwammerl

30–35 Min

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Eierschwammerl
150 g	Frischer Babyspinat
2 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 EL	Pilze mit Knoblauch Würzmittel
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Polenta

60 g	Polenta
200 ml	Gemüsesuppe
40 g	Parmesan
1 EL	Crème fraîche
1 EL	Rosmarin geschnitten

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, Pilz Gewürz 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.