



Cremige Polenta mit Kräuter-Eierschwammerl

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

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 |

- 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 untermengen.
- 3 Auf einem Teller die cremige Polenta anrichten und die Eierschwammerl mit Babyspinat darauf platzieren.

