



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

200 g Polenta
800 ml Milch
1 EL Butter
1 Stk. Paprika, rot
2 Stk. Schalotten
1 Stk. Zucchini

250 g Tomaten, bunt

4 EL Olivenöl

3 EL Parmesan, gerieben

1 Tasse Kresse, frisch

1 TL Majoran gerebelt

1 TL Thymian gerebelt

1 TL Pregano gerebelt

1 Prise

◆ Pfeffer bunt ganz

Kräuterpolenta mit würzigem Gemüse

Ō 20-35 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird das Gemüse zubereitet. Dafür die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Paprika und Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls schneiden.
- 2 Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Paprikawürfel und Schalotten darin für etwa 5 Minuten anbraten. Die Tomaten nur für 2-3 Minuten mitbraten.
- 3 Die Milch aufkochen und die Polenta einrühren. Für etwa 5 Minuten auf geringer Hitze köcheln lassen.
- 4 Etwas vom Olivenöl mit den Kräutern und Gewürzen gut verrühren und nun mit dem Gemüse vermengen.
- 5 1 EL Butter und Parmesan in die Polenta einrühren. Nun die Polenta in Schüsseln servieren und mit dem Gemüse toppen. Mit frischer Kresse garnieren.
- 6 Je nach Belieben kann die Polenta auch noch mit Grillkäse oder Parmesan garniert werden.

