

## Crema-Polenta "Rosso del Ticino"



**Anzahl Portionen:** 2

**Zubereitungszeit:** 60 min

65 g Polentagriess "Rosso del Ticino"

375 ml Kalbs- oder Gemüse- oder Pilzbouillon

20 g Butter

50 ml Sahne

Salz + Pfeffer

1 1/2 El Parmigiano (nach Wunsch)

### **Schritt 1**

In einer mittleren Pfanne Bouillon mit Butter aufkochen und den Polentagriess abseits vom Feuer langsam einrieseln lassen. Mit dem Schneebesen kräftig durchrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

### **Schritt 2**

Den Topf mit der Polenta wieder auf die Platte stellen und die Polenta einmal aufkochen. Dann die Hitze auf die kleinstmögliche Stufe reduzieren und die Polenta zugedeckt mindestens 40 min ausquellen lassen - nach Belieben auch länger. Wichtig: auf keinen Fall umrühren! ----- Der Topf kann dann auch in den Backofen bei 80-100° gestellt werden. Dann backt die Polenta sicher auch nicht so an.

### **Schritt 3**

Vor dem Servieren die Sahne und (wenn gewünscht) den Parmigiano untermischen und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.