

# Polenta mit Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers, Rosenkohl und Rote Beete

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 200 g Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 250g Polenta
- 2 TL Meersalz
- 20 g Butter
- Rosenkohl
- Rote Beete

## Zubereitungsschritte





1. 1 Liter Wasser aufkochen, Butter, Meersalz und Fourme d'Ambert mit ins Wasser zugeben.
2. Dann Polenta einrühren und bei mäßiger Hitze 15 min. rühren.
3. Rosenkohl halbieren und kochen.
4. Rote Beete in Scheiben schneiden und von beiden Seiten goldgelb anbraten.
5. Das Gemüse auf einem Bett aus Polenta mit Fourme d'Ambert servieren und das Gericht vor dem Servieren würzen.

? **Tipp:** Ersetzen Sie den Rosenkohl durch Zucchini.