

Cremige Polenta mit Schnittlauch und Lingot d'Argental

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 300 g Lingot d'Argental Käse
- 250 g Polenta (Grieß)
- 50 cl Wasser
- 50 cl Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- Geriebene Muskatnuss
- 30 g Mais aus der Dose
- Schnittlauch

Zubereitungsschritte

1. Den Lingot Käse in der Mikrowelle schmelzen.
2. 50cl Milch zusammen mit 50cl Wasser in einem Topf zum kochen bringen, das Lorbeerblatt, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer und den zerhackten Knoblauch hinzufügen.
3. Die Polenta und den geschmolzenen Käse unterheben.
4. Einige Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
5. Regelmäßig umrühren, damit die Polenta nicht am Topfboden kleben bleibt.
6. Die Maiskörner hinzufügen, salzen und pfeffern und gut verrühren, mit grob geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

? **Tipp:** Sie können dieses Rezept mit einem gemischten Salat oder als Beilage zu Fleisch und Geflügel servieren.