



Tessiner Polenta

Beilagen, Hauptspeisen, KSW 01.04.2016

Vorbereitung 10 • **Kochen** 20 • **Portionen** 4 • **Quelle** GuteKüche das Gourmet Portal

ZUTATEN

2 EL Bouillon

2 Messerspitze Muskat

70 g Parmesan

1 Prise Pfeffer

270 g Polenta

1 l Wasser

ZUBEREITUNG

1. Für die Polenta das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bouillon hinzufügen und die Polenta unter Rühren ins Wasser geben.

2. Die Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Die fertige Polenta mit Muskat und Pfeffer abschmecken und den geriebenen Parmesan unterrühren.