

Polenta-Creme

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
500	g	(Rinder-)Brühe
100	g	Milch
1	Prise	Salz
1	TL	Kurkuma
1	-	Möhre
1/8	-	Zucchini
80	g	Polenta
1	EL	Zitronensaft
1-2	EL	Olivenöl

Portionen: 2-3

Zubereitung

Brühe, Milch, Salz und Kurkuma aufkochen. Währenddessen Möhre und Zucchini reiben und in die kochende Flüssigkeit geben. Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Zitronensaft und Olivenöl hinzugeben. 10-15 min köcheln lassen, während dieser Zeit immer wieder umrühren.

From:

<https://matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:

<https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:polenta-creme>

Last update: **2026/08/28 17:31**

