

Cremige Polenta

Cremige Polenta als Beilage zu einem gebratenen Rinderfilet.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 ml Wasser oder Brühe
2 EL Butter
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
80 g Maisgrieß (Polenta)
50 g geriebener Parmesan
1 EL gehackte glatte Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss

Wie bereite ich eine cremige Polenta zu?:

1 Zubereiten:

Wasser oder Brühe, Butter und Crème fraîche in einem Topf zum Kochen bringen. Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren, kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und 10 Min. quellen lassen. Parmesan und Petersilie unterrühren und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Schwarzkümmel und Kräutern garnieren.
- Zu der Polenta ein gebratenes Stück Rinderfilet und/oder [Tomaten aus dem Backofen](#) servieren.