

Haselnusspolenta mit Pilzen



Zutaten:

400 ml Milch
300 ml Gemüsesuppe
Salz, Pfeffer
300 g Polenta
400 g Champignons
100 g Maroni, gegart
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
20 g Butter
60 g Haselnusskerne
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Milch mit der Gemüsebrühe in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Mischung kocht, die Polenta langsam einrieseln lassen und mit einem Schneebesen kräftig einrühren. Die Hitze jetzt auf die kleinste Stufe verringern und die Polenta quellen lassen. Die Champignons reinigen und in Scheiben oder Viertel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl zusammen mit der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Butter zerlassen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und für ca. 2 Min. mit anbraten. Die gehackten Maroni dazugeben, kurz umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse grob hacken, die Petersilie fein hacken. Die Pilz-Maroni-Mischung aus der Pfanne direkt auf die Polenta setzen. Die Polenta mit Pilzen mit gehackten Haselnüssen und gehackter Petersilie vor dem Servieren bestreuen.



Diverses

