



Polenta- Pilzschnitten





Polenta-Pilzschnitten

- Zutaten für 4 Personen:
- 250 g Polenta
- 750 ml Gemüsebrühe
- 50 g Margarine
- 500 g Champignons
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 EL gehackte Petersilie



von Gabi

Die Polenta mit der Gemüsebrühe und der Hälfte der Margarine in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei milder Hitze unter Rühren 15 Minuten ausquellen lassen.

>> Pilze putzen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne beides mit der restlichen Margarine 5 Minuten bissfest garen, salzen und pfeffern. Zusammen mit der gehackten Petersilie werden die Pilze unter die Polenta gehoben. >> Polentamasse nun 2 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die erkaltete, feste Polenta in rautenförmige oder rechteckige Stücke schneiden und auf dem Grill kurz anrösten.

Sehr lecker!