

Creme-Polenta

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| 75 g Maisgrieß | 25 g Butter | |
| 60 ml Schlagsahne | 1 EL Parmesan | 140 ml Hühnerfond |
| 1 Thymianzweig | Olivenöl, Meersalz, Pfeffer | |

Die Butter in einem Topf braun werden lassen, mit dem Hühnerfond und der Schlagsahne ablöschen und kurz aufkochen. Den Maisgrieß langsam hinzugeben. Unter ständigem Rühren immer mehr Grieß einrühren, bis ein cremiger Brei entsteht. Anschließend den Parmesan unterrühren und mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und dem Thymian abschmecken.

Stephan Lich am 28. Oktober 2010