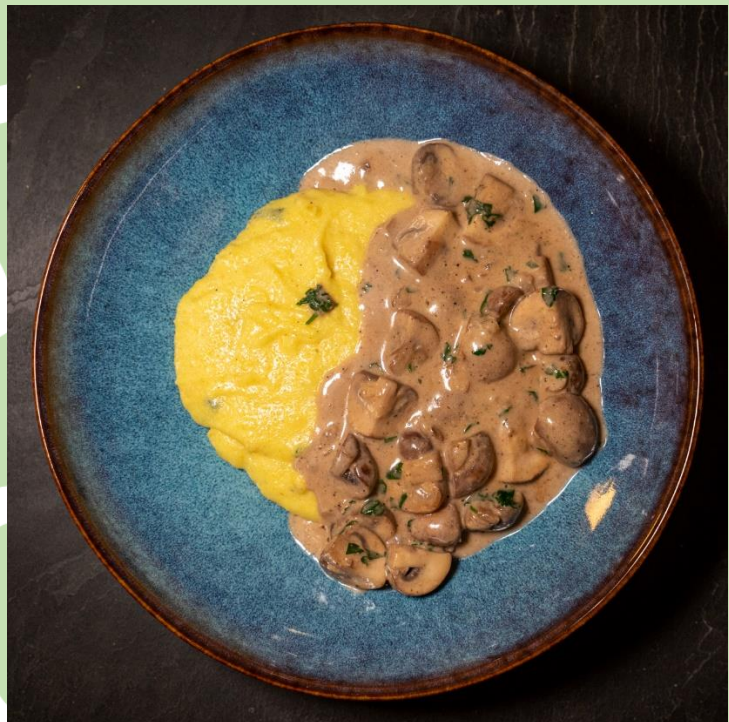




cremige salbeipolenta mit rahmchampignons

zutaten

12 Salbeiblätter
300 ml Brühe
100 ml Sahne
1 EL Olivenöl
einigen Safranfäden
80 g Polentagries
Salz und Pfeffer
4 EL Parmesan (frisch gerieben)
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
400 g Champignons
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Omas Soßengewürz
1-2 TL Speisestärke
3 Zweige Petersilie



zubereitung

Polenta

Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Mit Brühe, Sahne, Olivenöl und Safranfäden in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen.

Flüssigkeit nochmals aufkochen. Polentagries unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. 15 Minuten abgedeckt quellen lassen. Wenn die Maße zu fest wird, nochmals auf den Herd geben und etwas Brühe oder Sahne unterrühren. Geriebenen Parmesan unterrühren.

Wenn etwas von der Polenta übrigbleibt, wird die Masse über Nacht im Kühlschrank fest und kann am nächsten Tag in Stücke geschnitten in der Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl gebraten werden.



Rahmchampignons

Die Zwiebel würfeln und im Olivenöl glasig dünsten.

Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Drei Minuten schmoren. Mit der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Omas Soßengewürz abschmecken.

Nach Geschmack leicht andicken. Dafür Stärke mit etwas kaltem Wasser oder Sahne klümpchenfrei verrühren und unter ständigem Rühren in die Soße geben und aufkochen lassen.

Zum Servieren gehackte Petersilie überstreuen.

