

Polenta mit Pilzen



Mittel



4 Portionen



2 Std.

ZUTATEN

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
750g	Pilze (gemischt)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
Etwas	Thymian
1,5 ltr.	Gemüsebrühe
200g	Tomaten stückig
250g	Polentagries
150g	Parmesan
80g	Sahne
1 EL	Speisestärke
Etwas	Schnittlauch geschnitten
Etwas	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Pilze putzen und zerteilen. In einer großen Pfanne, Öl erhitzen, die Pilze darin scharf anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Thymian dazugeben und unterrühren. Mit 200ml Brühe ablöschen, Tomaten dazugeben und einköcheln lassen. Dauer: 10 Min.
2. Restliche Brühe in einem Topf aufkochen lassen. Polentagries dazugeben und unterrühren. Etwas quellen lassen. Restliche Butter und Parmesan unterrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Pilze mit Sahne in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Pilzsoße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauf garnieren.