



Polenta nach Frank Buchholz

Man nehme für 4 Portionen:

120 g Instant-Polenta
3 Schalotten
4-6 EL Olivenöl
300 ml Hühnerbrühe
100 g Mascarpone
50 g Parmesan
Salz
etwas Milch

- Schalotten pellen und fein würfeln
- Parmesan grob reiben

Schalotten im Olivenöl glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Polenta zugeben, verrühren und die Hühnerbrühe unter Rühren zugeben. Aufkochen und den Herd ausschalten. 10 Minuten quellen lassen. Mascarpone und Parmesan unterrühren, evtl. noch einmal etwas erhitzen. Mit Salz abschmecken und bei Bedarf die Konsistenz mit etwas Milch korrigieren.

Passt zu Lamm.