



## Polenta nach Frank Buchholz

Man nehme für 4-6 Portionen:

125 g Instant-Polenta	
3 Schalotten	halbieren, pellen fein würfeln
4 EL Olivenöl	
500 ml Hühnerbrühe	
125 g Mascarpone	
75 g Parmesan	reiben
Salz	
etwas Milch	

- Schalotten im Olivenöl glasig dünsten. Polenta zugeben, kurz mit anschwitzen, dann die Hühnerbrühe zugeben. Aufkochen, 3-5 Minuten köcheln lassen, dann den Herd ausschalten und die Polenta quellen lassen.
- Zum Schluss Mascarpone und Parmesan unterrühren. Bei Bedarf die Konsistenz mit Milch korrigieren. Zwischendurch evtl. noch einmal etwas Hitze geben.

Dazu: Passt zu diversen Fleischgerichten.