



Polenta

Zutaten:

WASSER	750 ML	PARMESAN	40 G
SALZ	4 G	OLIVENÖL	15 G
MAISGRIEB	190 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	 Heizkraft	 Drehzahl	 Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Wasser Olivenöl Salz	750 ml 15 g 4 g	In die Schüssel geben	 100°C	100 U/min	5 Min.	Offen	Warten, bis das Wasser köchelt
2	Grieß	190 g	Hinzugeben	 100°C	100 U/min	20 Min.	Geschlossen	
3	Parmesan	40 g	Hinzugeben	ohne Erwärmen	-150 U/min R-Mix	30 sek.		Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Polenta auf einer Platte erkalten lassen, um sie später zu braten, oder 100 ml Sahne hinzugeben, um eine cremigere Polenta zu erhalten.