

1 von 5  
NEUEN  
REZEPT-IDEEN

giovanelli

# POLENTA MIT EIERSCHWÄMMCHEN

## Für 4 Personen

**1 L Milchwasser**

**1 Gemüsebouillon-Würfel**

Milchwasser und Bouillon aufkochen

**225 g mittelfeiner Maisgriess**

unterrühren, 10 Min. zu einem dicken Brei kochen

**4 EL Sbrinz AOP, gerieben**

daruntermischen

**250 g Eierschwämmchen**

putzen und in Bratbutter anbraten

**250 g Broccoli**

rüsten und in scheiben schneiden

**1 Schalotte**

hacken, mit Broccoli und Eierschwämmchen 3-4 Min. rührbraten

**2 dl Gemüsebouillon**

**1,8 dl Saucenhalbrahm**

ablöschen, 8-10 Min. köcheln

**Thymianblättchen, Petersilie,**

**Salz und Pfeffer**

beifügen, würzen

Polenta und Eierschwämmchen auf vorgewärmten Tellern anrichten

