



Rezept für Polenta Instant



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 min

Zutaten:

- 300 g RIEPPER Instant Polenta
- 1,5 l Wasser
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- etwas Butter

Zubereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen, Salz und Öl dazugeben. Mit dem Schneebesen das Mehl langsam einrühren. Zirka 5 Min. kochen lassen, mit einem Kochlöffel öfters umrühren. Am Schluss die Butter unterrühren. Nach Belieben kleine Käsewürfel, Pilze oder Speckwürfelchen untermischen. Die fertige Polenta wird als Beilage in Breiform serviert, oder nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und gegrillt.

