



## Rezept für Polenta taragna



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

### Zutaten:

- 150 g RIEPER Maisgrieß (Polenta) grob oder mittelfein
- 150 g RIEPER Buchweizenmehl grob
- 1,5 l Wasser
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- etwas Butter

### Zubereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen, Salz und Öl dazugeben. Mit dem Schneebesen das vorher gemischte Mehl langsam einrühren. Mindestens eine halbe Stunde kochen lassen und mit einem Kochlöffel öfters umrühren. Am Schluss die Butter dazugeben. 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.

