

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

