



RAHMPOLENTA



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

750 ml Geflügelfond

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

250 g Polenta [Maisgriess], fein

ZUBEREITUNG

1. Für die Polenta Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Wasser aufgiessen, QimiQ Classic dazugeben und würzen.
3. Polenta einrühren, gut durchmischen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten zugedeckt garen.