



RAHMPOLENTA



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 petite(s) Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

750 ml Fond de volaille

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

Sel et poivre

Noix de muscade

250 g Polenta [semoule de maïs], fin

PRÉPARATION

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.