



RAHMPOLENTA



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

1 Cipolla (Cipolle),

1 Burro

750 Fondo di pollame

250 g QimiQ Classic,

Sale i pepe

Noce moscata

250 g Polenta [semolino di mais], fein

PREPARAZIONE

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.