



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

Folg uns auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Cremige Polenta mit Balsamico-Pilzen

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Salz, eine Pfeffermühle, Balsamicoessig, Zucker, eine Käseibe, einen Messbecher, eine kleinen Topf sowie eine Pfanne bereit. Und in ca. 25 min gibt´s schon lecker Essen!

Brühpulver in einem kleinen Topf mit Wasser (300ml/600ml) und ein, zwei **Thymianstängel** zum Kochen bringen. Runterschalten und **Polenta** zügig einrühren und ca. 10-12 Min auf sehr niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren fertig kochen, solange bis sich die Polenta locker vom Topfrand löst. Gegen Ende den Thymianzweig entfernen, ca. die Hälfte des **Parmesans** reinreiben und zusammen mit einer **Butter** in die Polenta einrühren.

Währenddessen **Champignons**, wenn nötig mit einem Küchentuch sauber rubbeln und vierteln (Die kleinen halbieren). **Zwiebel** schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Restlichen Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen mit den Fingerspitzen abstreifen. Butter und einen Schluck Olivenöl in einer großen Pfanne auf hoher Hitze erhitzen. Champignons und Zwiebel darin ca. 3-4 Min scharf anbraten. Gelegentlich umrühren. Nach ca. 2 Min salzen, pfeffern, eine gute Prise Zucker darüber und $\frac{3}{4}$ des Thymians dazugeben. Mit Balsamicoessig (1P: 2 EL/ 2P: 4 EL) ablöschen und ca. 2-3 Min einkochen lassen.

Polenta auf einem tiefen, am besten schwarzen Teller (Der Kontrast kommt gut) anrichten, die Champignon-Zwiebel-Thymian Mischung darüber geben und mit geriebenem Parmesan sowie den restlichen Thymianblättchen bestreut servieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete wäre toll
Mal unzufrieden? Dann tut mir das
Stand und du bekommst dein Geld zurück

Eine Review auf
oder schreib an hallo@chriskochtuete.de.
schrecklich leid. Komm zu mir an den
oder eine aktuelle Tüte kostenlos.