

# Rezeptidee

## Polenta-Steinpilz-Würfel



### Zutaten Für 2 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 1 EL Alnatura Süßrahmbutter
- 500 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 1 TL Alnatura Thymian gerebelt
- 2 EL Alnatura Condimento Bianco
- 125 g Alnatura Polenta
- 40 g Alnatura Parmigiano Reggiano gerieben

### Zubereitung

Zubereitungszeit 10 Min. + 10 Min.  
Kochzeit + 6 Std. Kühlzeit

Am Vortag Knoblauch schälen und fein hacken. Steinpilze im Blitzhacker fein mahlen oder im Mörser fein zerstoßen. Butter im Topf zerlassen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1 Min. anschwitzen, dann mit der Milch ablöschen und alles aufkochen lassen.

Gemahlene Steinpilze, Thymian und Polenta einrühren. 10 Min. bei kleiner Hitze unter stetigem Rühren köcheln lassen, bis die Polenta merklich andickt. Dann Parmesan unterrühren. Polenta in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 17 x 25 cm) geben und 1,5 cm dick ausstreichen. Mit Backpapier abdecken, glatt streichen und vollständig auskühlen lassen.

Am nächsten Tag die Masse aus der Form nehmen, in 1,5 cm große Würfel schneiden, auf Fonduegabeln stecken und im heißen Fett oder Gemüsefond knusprig braun ausbacken.