

A top-down photograph of a dish of creamy polenta topped with sautéed mushrooms, croutons, and fresh herbs, served on a light-colored speckled plate. A silver spoon and a grey cloth napkin are visible on the rustic wooden table background.

Cremige Polenta mit Schwammerln & Croutons

Cremige Polenta mit Schwammerln & Croutons

Zubereitungszeit: 25 Minuten *Kochlehrling

Menge: 2 Portionen

Zutaten:

Für die Polenta:

- 300 ml Gemüsesuppe
- 70 g Maisgrieß
- 100 g Crème fraîche
- 25 g Parmesan {gerieben}
- reichlich Salz & etwas Pfeffer
- optional: zum Verfeinern ein paar gehackte Kräuter

Für die Schwammerln:

- 2-3 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Eierschwammerl
- 2 EL Olivenöl
- Ein paar Zweige Thymian
- Etwas Paprikapulver

- Salz & Pfeffer

Für das Topping:

- 4 EL LAND-LEBEN Kräuter Croutons

Zubereitung:

Für die Polenta: Die Gemüsesuppe in einem Topf erhitzen. Den Maisgrieß einrühren, mit einem Schneebesen umrühren und zugedeckt auf schwacher Flamme für rund fünf Minuten einköcheln lassen. Anschließend die Crème fraîche und den Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer und nach Wunsch mit ein paar Kräutern abschmecken.

Für die Schwammerln: Die Frühlingszwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Die Schwammerln putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Die Schwammerln in die Pfanne geben und mit anrösten. Mit Thymian sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta auf zwei Schüsseln verteilen, die gerösteten Eierschwammerl darauf verteilen. Mit je zwei Esslöffeln LAND-LEBEN Kräuter Croutons und Kräutern garniert servieren.