Polenta - Zitronengrassuppe

Zutaten für ca. 8dl

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Menu: <u>13.05.2009</u>

Creation: Peter Reusch

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Schalotte, grob gehackt

8dl Wasser

- 1 dl Weisswein
- 4 Stängel Zitronengras, 2 Stängel gequetscht, Rest längs halbiert, beiseite gelegt
- 40g feiner Maisgriess (Kochzeit ca. 2 Min.)
- 1 dl Rahm
- 1 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Wasser und Wein dazugiessen, Zitronengras beigeben, aufkochen, Mais einrühren, ca. 20 Min. köcheln. Zitronengras entfernen, Rahm beigeben, Suppe pürieren, würzen.

## Servieren:

Suppe in Suppentellern anrichten, mit beiseite gelegtem Zitronengras garnieren.

Info:

Pro Person: 12g Fett, 2g Eiweiss, 9g Kohlenhydrate, 663kJ (159 kcal)

1/1