Polanta nach Johann Lafer / Spinat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 30 Min
Menu: 20.3.2019

Creation: Thomas Brack

Zutaten für 4 Personen

Polenta (Johann Lafer)

500 ml Geflügekfonds 100 g Instant - Polenta 1 EL Butter 30 g Parmesan Salz Muskatnuss 30 ml Schlagrahm

Zubereitung:

Geflügelfonds aufkochen, Polentagries unterrühren und 10 Minuten unter Rühren ausquellen lassen. Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. 30 ml steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Spinat

500 g Spinat 1 EL Butter Salz Pfeffer

Zubereitung:

Spinat in Topf geben und Volumen bei kleiner Flamme verkleinern. Anschliessend Spinat mit Butter in Bratpfanne kurz wenden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

1/1