

Zutaten für 5 Personen:

- 220 ml Wasser
- 220 ml Milch
- 50 g Butter oder Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

- 80 g Polenta

- 50 g Parmesan

Herstellung:

1. Wasser, Milch, Butter, Salz und Pfeffer in einer Kasserolle aufstellen und zum Kochen bringen.
2. Polenta mit einem Schneebesen einrühren und einmal aufkochen lassen.
3. Deckel darauf geben und neben dem Herd ca. 20 Minuten quellen lassen.
4. Nochmals bei stetigem rühren mit einem Kochlöffel noch einmal aufkochen lassen.
5. Geriebenen Parmesan hinzu geben.

Hinweise:

- Das ergibt eine sehr weiche Polenta.
- Willst du eine feste Polenta (z.B. zum Braten) musst du nur die Polentamenge verdoppeln.

Tipps:

- Für eine weiche Polenta benötigst du ein Verhältnis von Flüssigkeit und Polenta von 1 : 6.
- Für eine fest Polenta hingegen ein Verhältnis von 1 : 3.

