

Zutaten für 5 Personen:

300 ml	Rindssuppe
300 ml	Milch
100 g	Polenta, mittelfein
40 ml	Olivenöl, raffiniert
60 g	Zwiebel, gelb
150 g	Steinpilze, in kleine Scheiben geschnitten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Thymian frisch, gerebelt

Herstellung:

1. Rindssuppe und Milch in einem Topf aufkochen.
2. Die Polenta mit Schneebesen einkochen.
3. Herd auf niedrigste Stufe zurückschalten und mit Deckel quellen lassen.
4. Die klein würfelig geschnittenen Zwiebeln in raffiniertem Olivenöl goldgelb ansautieren.
5. Steinpilze hinzugeben und mit an sautieren, vom Herd nehmen und würzen.
6. Die Hälfte der Pilze und unter die Polenta unterheben und abschmecken.
7. Polenta anrichten (Ring) und mit den restlichen Steinpilzen ausfertigen.

