

# **Gebratene Polenta mit Steinpilzen und frischen Kräutern**

## **Zutaten**

### **Für 4 Personen**

#### **Polenta-Schnitten**

3 dl Milch

3 dl Gemüsebouillion

150 g Maisgriess

70 g Käse gerieben

Pfeffer, Salz, Muskat

1 Ei, verquirlt

Bratcreme zum Braten

#### **Steinpilz-Ragout**

1 Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe fein gehackt

2 El. Bratbutter

300 g Steinpilze

Salz, Pfeffer

Petersilie, Schnittlauch gehackt

Deko Kräuter

## **Zubereitung**

1. Für die Polenta Milch und Bouillion aufkochen. Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen, zu einem dicken Brei kochen, abkühlen.

Käse dazumischen, abschmecken. Die Polenta 1.5 cm dick auf einem kalt abgespülten Blech ausstreichen, auskühlen.

2. Polenta in ca 8 cm lange Rhomben schneiden. Im Ei wenden, in der heissen Bratbutter beidseitig goldbraun braten.

3. Für das Steinpilzragout, Zwiebeln und Knoblauch in der heissen Bratbutter andünsten.

Steinpilze zugeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Kräuter begeben.

4. Polentaschnitte auf vorgewärmte Teller anrichten, garnieren.