

FREIBURGER POLENTA



Zubereitungszeit: 20 Min

Backzeit: 20 Min

ZUTATEN (4 PERS.) :

- 190 g 2-Minuten-Polenta
- 5 dl Gemüsebrühe
- 5 dl Milch
- 160 g Butter
- 300 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 Zwiebel
- 2 dl Vollrahm 35 %
- 0,5 dl Rapsöl
- Salz, Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Ofen auf 220 °C vorheizen.

Zwiebel hacken.

In einer Pfanne Gemüsebouillon mit der Milch und 40 g Butter aufkochen. Sobald das Wasser kocht, Flamme kleiner stellen und Polenta begeben. Unter ständigem Rühren eindicken lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

100 g geriebenen Vacherin Fribourgeois AOP begeben.

In einer Pfanne Zwiebel im Rapsöl und in der Butter andünsten. Salzen und pfeffern.

Mit den verbleibenden 120 g Butter Nussbutter herstellen.

1/3 der Polenta anrichten und mit der Zwiebel, etwas Nussbutter und 100g Vacherin Fribourgeois AOP bedecken. Den Vorgang zwei Mal wiederholen und mit Vacherin Fribourgeois AOP abschliessen.

Im Backofen 20 Minuten überbacken lassen.

*Den Moment
genießen*

