Vegetarisch

Steirische Kürbiskernölpolenta (mit Pilzen)



Beilage Rezeptart



45 Minuten Zubereitung



leicht Schwierigkeit



Zutaten für 6 Portionen

200 g Milch 40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Salz Pfeffer Muskatnuss 50 g Polenta 20 g geröstete Kürbiskerne, gehackt 10 g Haselnüsse, gehackt 2 Knoblauchzehen fein gehackt

Zubereitung

Milch mit Kürbiskernöl und Gewürzen aufkochen, Polenta und Haselnüsse zugeben und unter ständigem Rühren gut einkochen lassen. Zum Schluss Knoblauch und Steirische Kürbiskerne unterrühren.

Tipp: Die Masse auf ein Blech streichen, bei 180 °C kurz backen und in Rechtecke schneiden – in dieser Form eignet es sich auch als Suppeneinlage.

Vorspeisen-Variante mit Pilzen:

Pilze waschen und blättrig schneiden, Zwiebel putzen und fein hacken. Beides gut dünsten und mit gehackter Petersilie, wenig Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Polentaschnitten als Vorspeise oder Zwischengang heiß servieren.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch