



Polenta mit Landjäger, Lauch und Greyerzer

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

300 g Maisgriess, grob
2 TL Thymianblättchen
200 g Lauch
200 g Landjäger
900 ml Gemüsebouillon

Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Landjäger in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lauch, Griess und Tymian in den Garbehälter geben und mischen. Gemüsebouillon dazugiessen. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

100 g Greyerzer, gerieben

Form aus dem Ofen nehmen und Käse darüber verteilen. Weiterdämpfen.

Zutaten begeben

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Zubehör

Garbehälter $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 40 mm
Gitterrost

