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 beigeben

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Zubehör

Garbehälter ⅔ GN, Höhe 40 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021