Rosmarin Bramata

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

100 g Bramata Polenta

400 ml Geflügelbouillon

Gemüsebouillon mit der Bramata in und einem Rosmarinzweig in einen Beutel geben, vakuumieren, Stufe 2.

Beutel auf den gelochten Garbehälter in den kalten Garraum geben. Dämpfen.

50 g Butter

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 Zweige Rosmarin

50 g Parmesan, gerieben

Vor dem Servieren die Butter schmelzen und braun werden lassen, den Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und ein wenig ziehen lassen.

Die Polenta aus dem Beutel in eine Auflaufform geben. Butter sieben und mit dem Parmesan dazugeben. Alles gut unterrühren.

Tipps

Die Bramata soll leicht flüssig sein.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021