

Cremige Gemüse-Polenta



Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

Gemüse-Polenta, im Steamer gegart und fein gewürzt. Eine unkomplizierte vegetarische Mahlzeit.

Polenta

- 200 g grobkörnige Polenta
- 100 g Rüebli, in Würfelchen
- 100 g Knollensellerie, in Würfelchen
- 100 g Lauch, geviertelt, in feinen Steifen
- 200 ml Gemüsebouillon
- 200 ml Milch
- 200 ml Halbrahm
- etwas gemahlene Muskatnuss
- etwas Pfeffer
- 2 EL Butter

Polenta

Polenta und Gemüse in der ofenfesten Form mischen. Bouillon, Milch und Halbrahm verrühren, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Flüssigkeit zur Polenta und Gemüse giessen. Form auf dem Gitterrost in den Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 45 Minuten dämpfen. Form herausnehmen, Butter daruntermischen.

Dämpfen 100 °C während 45 Min.



Tipps

Etwas gehackter Kerbel oder andere feine Kräuter nach dem Garen darüberstreuen.

Zubehör

1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.03.2026

