



Spicy Polenta



50 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 6 Personen

30 g	frische Petersilienblätter
1	Zwiebel, halbiert (ca. 70 g)
15 g	Steinpilze, getrocknet
15 g	Öl, von eingelegten Artischocken
200 g	Polenta
1000 g	Wasser
1 TL	Thymian, getrocknet
1TL	Salz
2 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbstgemacht oder 1 Gemüsesuppenwürfel
200 g	Rupp Cheddar Chili Scheiben
300 g	Artischockenherzen, in Öl, abgetropft
100 g	schwarze Oliven, entkernt, abgetropft

Zubereitung

- 1 Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 2 Zwiebel und Steinpilze in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Öl in den Mixtopf geben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 4 Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Polenta einwiegen und zur Seite stellen.
- 5 Wasser, Thymian, Salz und Gewürzpaste in den Mixtopf geben und 10 Min./100°C/Stufe 2 erhitzen.
- 6 In der ersten Minute abgewogene Polenta durch die Mixtopfdeckelöffnung zugeben.
- 7 Rupp Cheddar Chili Scheiben zugeben und 2 Min./Stufe 2 vermengen.
- 8 Auf Tellern anrichten und mit Artischockenherzen, Oliven und Petersilie servieren.