



Austernpilze mit Petersilienpolenta

2 Portionen

250 g Austernpilze
Bratöl
2 Tomaten
1/2 Bund Petersilie
1/2 TL Thymian
1/2 Bund Schnittlauch
Knoblauch
Salz, Pfeffer
50 ml Weißwein oder Brühe
25 ml Sahne oder Sauerrahm
150 g Polenta
Brühe
Petersilie
Salz, Pfeffer
Zitronenschale

4 Portionen

500 g
3
1 Bund
1 TL
1 Bund
100 ml
50 ml
300 g

Zubereitung

Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Tomaten in Würfel schneiden, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Pilze in Bratöl scharf anbraten. Tomaten, Kräuter und Knoblauch zugeben. Weißwein/Brühe zugeben und einkochen lassen. Sahne am Ende dazugeben, reduzieren lassen und abschmecken.

Für die Polenta den Maisgrieß in Brühe zu einem dicken Brei köcheln, dabei ständig rühren. Petersilie und Zitronenschale zur Polenta geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann auch noch etwas Sahne zugeben.

Austernpilze mit Polenta anrichten und genießen.

Das sollten Sie zuhause haben:
Bratöl, Thymian, Salz, Pfeffer,
Knoblauch, Wein oder Brühe

Tipp:

Wenn Sie einen Fleischesser im Haushalt haben: Schweinefilet dazu kaufen, in Scheiben schneiden und mit frischem Salbei anbraten.