Käse-Rahm-Polenta

250 g Ländle Milch
50 g Ländle Rahm
250 g Gemüsefond
30 g Ländle Butter
80 g Polenta
20 g Ländle Sauerrahm
80 g Ländle Rheintaler

Ländle Milch, Ländle Rahm, Ländle Butter und Gemüsefond mit Salz und Pfeffer aufkochen. Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen und am Herdrand 15 – 20 Minuten ziehen lassen. Ländle Sauerrahm und fein geriebenen Käse unterrühren und in einen Teller oder eine andere Form füllen.

Einlage

250 g Babyspinat
200 g Speck
200 g Pilze
60 g Pinenkerne
1 Schalotte
50 g Ländle Butter
100g Ländle Rheintaler

Ländle Butter in einer Pfanne erwärmen. Fein geschnittenen Speck, Schalotte und Pilze anschwitzen. Pinienkerne und Spinat zugeben, durchrühren und auf der Polenta anrichten. Mit Käse bestreuen und im Ofen bei 200 °C Oberhitze kurz gratinieren.

Unser Tipp

Ländle Milch
Sonntagmorgen und nichts als ein paar alte Semmeln für das Frühstück? Die Semmeln einfach mit Ländle Milch bestreichen und noch mal aufbacken.

Überbackene Käse-Rahm-Polenta

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.