

Polenta – Zitronengrassuppe

Polenta – Zitronengrassuppe

Zutaten für ca. 8dl

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Menu: [13.05.2009](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Zutaten:

1 Esslöffel Butter
1 Schalotte, grob gehackt
8dl Wasser
1 dl Weisswein
4 Stängel Zitronengras, 2 Stängel gequetscht, Rest längs halbiert, beiseite gelegt
40g feiner Maisgriess (Kochzeit ca. 2 Min.)
1 dl Rahm
1 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Wasser und Wein dazugiessen, Zitronengras begeben, aufkochen, Mais einrühren, ca. 20 Min. köcheln. Zitronengras entfernen, Rahm begeben, Suppe pürieren, würzen.

Servieren:

Suppe in Suppentellern anrichten, mit beiseite gelegtem Zitronengras garnieren.

Info:

Pro Person: 12g Fett, 2g Eiweiss, 9g Kohlenhydrate, 663kJ (159 kcal)