

Nusspolenta

Nusspolenta

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 80min.

Menu: [19.09.2012](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten:

120 g Bramata (grobe Polenta)

½ l Bouillon

2 EL Nussöl

1 Lorbeerblatt

Muskat und schwarzer Pfeffer

50 g grob gehackte Baumnüsse

Zubereitung:

1. Ofen auf 120 °C vorheizen. Bouillon mit dem Nussöl und Lorbeerblatt aufkochen. Unter ständigem Rühren die Bramata in die kochende Bouillon einrieseln und aufkochen lassen.

2. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen 1 Stunde quellen lassen. Vor dem Servieren mit den Baumnüssen und den Gewürzen aufrühren.