

Polanta nach Johann Lafer / Spinat

Polanta nach Johann Lafer / Spinat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 30 Min

Menu: [20.3.2019](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten für 4 Personen

Polenta (Johann Lafer)

500 ml Geflügekfonds
100 g Instant - Polenta
1 EL Butter
30 g Parmesan
Salz
Muskatnuss
30 ml Schlagrahm

Zubereitung:

Geflügelfonds aufkochen, Polentagries unterrühren und 10 Minuten unter Rühren ausquellen lassen.
Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. 30 ml steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Spinat

500 g Spinat
1 EL Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Spinat in Topf geben und Volumen bei kleiner Flamme verkleinern.
Anschließend Spinat mit Butter in Bratpfanne kurz wenden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.