



Polenta Bramata ai Funghi

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Polenta Bramata (grobkörnig)
1 l	Gemüsebouillon
400 g	Gemischte Pilze, Steinpilze und Eierschwämmchen eignen sich hervorragend
1 Handvoll	Sonnengetrocknete, nicht in Öl eingelegte Tomaten
1	Knoblauchzehe
600 g	Federkohl

Die Bouillon in einer grossen Pfanne aufkochen und die Polenta vorsichtig einrühren. Bei kleinster Stufe während 45 Min. köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

1 EL Olivenöl in eine weitere Pfanne erhitzen, den gehackten Knoblauch dünsten und die in Streifen geschnittenen Tomaten darin erhitzen. Wenn die Tomatenstreifen weich sind, herausnehmen und auf die Seite legen. In der gleichen Pfanne, die geschnittenen Pilze hineingeben und diese ca. 10 Min. leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer beliebig abschmecken.

Den Federkohl waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Die Blätter in gesalzenem Wasser kochen bis sie in sich zusammenfallen. Das Wasser abschütten und den Federkohl unter kaltem Wasser abschrecken. So, behält er seine schöne grüne Farbe. Diesen danach in eine halbohohe Pfanne geben und wieder leicht erwärmen.

Alle Komponente auf einem Teller anrichten und fertig ist das Herbstgericht!

Lass es dir schmecken!

Postskriptum: Wer es in der kalten Jahreszeit etwas herzhafter mag, kann Butter in die Polenta und einen Schuss Rahm in die Pilzpfanne geben. Ein wenig Parmesan darüber, rundet das Ganze ab!