

Steirische Kürbiskernölpolenta (mit Pilzen)



Beilage
Rezeptart



45 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit



Zutaten für 6 Portionen

200 g Milch
40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
50 g Polenta
20 g geröstete Kürbiskerne, gehackt
10 g Haselnüsse, gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt

Zubereitung

Milch mit Kürbiskernöl und Gewürzen aufkochen, Polenta und Haselnüsse zugeben und unter ständigem Rühren gut einkochen lassen. Zum Schluss Knoblauch und Steirische Kürbiskerne unterrühren.

Tipp: Die Masse auf ein Blech streichen, bei 180 °C kurz backen und in Rechtecke schneiden – in dieser Form eignet es sich auch als Suppeneinlage.

Vorspeisen-Variante mit Pilzen:
Pilze waschen und blättrig schneiden, Zwiebel putzen und fein hacken. Beides gut dünsten und mit gehackter Petersilie, wenig Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Polentaschnitten als Vorspeise oder Zwischengang heiß servieren.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**