

## Gemüsepolenta

4 dl Milch  
6 dl Gemüsebouillon  
200 g Bramata Mais\*  
1 mittleres Stück Lauch  
1 Rüebli  
200 g Erbsen tiefgefroren  
200 g Champignons  
1 Zwiebel, gehackt  
2 EL Olivenöl\* oder Butter\*  
ca. 1 dl Gemüsebouillon  
80 g Jura salé\* gerieben  
1 Bund Petersilie gehackt  
1 dl Rahm\*  
Meersalz\*, Pfeffer\*

Milch und Gemüsebouillon aufkochen, dann unter Rühren den Mais einrieseln lassen. Unter regelmässigem Umrühren zugedeckt auf kleinster Stufe etwa 45 Min. kochen lassen. Die Polenta soll sehr cremig und nicht zu fest sein.

Lauch rüsten, der Länge nach in Streifen und diese in kleine Vierecke schneiden, Rüebli schälen und klein würfeln. Champignons rüsten, halbieren oder vierteln und in Scheibchen schneiden.

Olivenöl erhitzen, Zwiebel glasig dünsten. Das Gemüse und die Champignons beifügen, mitdünsten. Mit etwas Bouillon ablöschen und knackig weichkochen. Gemüse unter die Polenta mischen und kurz mitkochen.

Kurz vor dem Servieren Rahm, Käse und Petersilie zur Gemüsepolenta geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich