

Maronen-Champignon-Pfanne mit Polenta

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Maronen-Champignon-Pfanne

500 g kleine Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Räucherspeck
3 Zweig(e) Thymian
1 Handvoll Petersilie
1 Esslöffel Butter
200 g vorgegarte Maronen
1 Spritzer Sherry
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Teelöffel Honig

Für die Polenta

200 Milch
300 Gemüsebrühe
100 Maisgrieß
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel geriebener Parmesan
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Prise(n) Muskat

Bei manchen Rezepten wird mir schon beim Lesen der Zutaten warm ums Herz. Champignons, Maronen, Speck und Polenta - das ruft nach einem gemütlichen Herbstabend mit Kerzenlicht und einem Gläschen Rotwein. Das Beste an dem herbstlichen Pfannengericht? Du musst nicht lange in der Küche stehen und kannst es dir nach einem stressigen Arbeitstag ganz schnell gut gehen lassen.

- 1 -

Für die Maronen-Champignon-Pfanne Pilze putzen. Zwiebel schälen und in grobe Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Räucherschinken in Scheiben schneiden. Blätter vom Thymian abzupfen. Petersilie hacken.

- 2 -

Für die Polenta Milch und Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Maisgrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei geringer Hitze abgedeckt 10 Minuten garen. Gelegentlich umrühren.

- 3 -

Polenta vom Herd nehmen. Olivenöl und Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Polenta 10 Minuten ausquellen lassen.

- 4 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Speck darin anbraten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Mit einem Schuss Sherry ablöschen.

- 5 -

Maronen und Kräuter in die Pfanne geben und alles 5

Maronen-Champignon-Pfanne mit Polenta

Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

- 6 -

Maronen-Champignon-Pfanne zusammen mit Polenta servieren.