

Cremige Polenta | rote Rande | saure Zwiebel

(2 Portionen als Hauptgang, 4 Portionen als Vorspeise)

Polenta:

20 g Butter
Ca. 400 ml Gemüsefond
50 ml Schlagobers
110 g ein Minuten Polenta
Salz, Muskatnuss, Rosmarin

Rote Randen:

1 große rote Rande
Rosmarin
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Die rote Rande schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Mit Olivenöl marinieren und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.

Bei 180 °C Heißluft für ca. 20 Minuten backen.

Saure Zwiebel:

1 roter Zwiebel
4 EL Essig
6 EL Wasser
Salz

Wasser, Essig und Salz aufkochen. Die Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Die geschnittenen Zwiebeln einmal in dem Essig Sud aufkochen lassen und zugedeckt ziehen lassen.



Kosa.