



## Polenta mit Pilzen und Burrata

### Zutaten

- 500 g Pilze, gemischt
- 80 g Zwiebeln
- 125 g Babyspinat
- 3 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 3 EL Butter
- 4 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 150 g Instant-Maisgrieß
- 500 ml Wasser
- 250 ml Milch
- etwas Muskatnuss
- 50 g Parmesan, gerieben
- 290 g Burrata
- etwas Olivenöl
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Spinat waschen. Thymianzweige waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Gemischte Pilze putzen und Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl und 2 EL Butter heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Champignons und 3 TL MAGGI Gemüse Brühe zugeben und ca. 4 Min. mitdünsten. Dabei öfter wenden. Spinat zum Schluss unterheben und zusammen fallen lassen.
3. In einem Topf Wasser und Milch aufkochen. 1 TL MAGGI Gemüse Brühe, Muskatnuss und Thymianblättchen zugeben. Herdplatte ausschalten. Polenta unter ständigem Rühren nach und nach zugeben und kurz quellen lassen. 1 EL Butter und Parmesan unterrühren. Polenta mit Pilzen und Burrata anrichten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	566 kcal
Fett	36 g
Protein	25 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen