

Zutaten:

- 200 g Polentagries
- ½ l fettarme Milch
- 150 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 150 g Fontinakäse
- 200 g Bacon in Scheiben
- 3 – 4 EL Creme fraiche
- Olivenöl
- 1 Bd. Petersilie

- 2 Rosmarinzweige

- 600 g Steinpilze

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Milch mit 70 ml Wasser in einen hohen Topf geben und mit etwas Salz aufkochen. Die Polenta

unter rühren einrieseln lassen. 1 Min. sprudelnd kochen lassen, dann einen Deckel auf den Topf

setzen und die Polenta bei sehr wenig Hitze 45 Min. ausquellen lassen. Immer wieder kräftig

durchrühren.

2. Den Käse reiben. Kurz vor Ende der Garzeit Käse und Creme fraiche mit dem Schneebesen unter

die Polenta schlagen.

3. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, den Speck in Streifen schneiden. Speck in wenig Öl

anrösten, Zwiebeln und Knoblauch untermengen und mitrösten. Vor dem Servieren unter die

Polenta mischen.

4. Die Petersilie fein hacken, die Steinpilze in Scheiben schneiden. Öl mit Rosmarin erhitzen und die

Steinpilze darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie unterheben.

5. Die Pilze zur Polenta reichen.