



# Rezepte

#31

DONATI VINI

# ZUTATEN



1 EL SALZ  
300 G GROBE POLENTA  
50 G BUTTER  
75 G PARMESAN  
50 ML OLIVENÖL  
400 G WALDPILZE  
1 EL GEHACKTER THYMIAN  
2 KNOBLAUCHZEHEN  
150 G MASCARPONE

# Zubereitung

# P O L E N T A



I N E I N E M G U S S E I S E R N E N T O P F  
1 . 5 L W A S S E R Z U M K O C H E N  
B R I N G E N . D A S S A L Z Z U G E B E N .  
D A N N D I E P O L E N T A L A N G S A M  
U N D G L E I C H M Ä S S I G H I N E I N -  
S C H Ü T T E N , D A B E I K R Ä F T I G  
R Ü H R E N . D I E H I T Z E S O F O R T  
R E D U Z I E R E N , S O D A S S D A S  
W A S S E R S I M M E R T . D I E E R S T E N  
3 0 S E K U N D E N S T E T I G R Ü H R E N ,  
D A M I T S I C H K E I N E K L U M P E N  
B I L D E N - J E M E H R M A N R Ü H R T ,  
D E S T O F E I N E R W I R D  
D I E K O N S I S T E N Z .

S C H R I T T 2 V O N 6

# Zubereitung

# P O L E N T A



H A T M A N A N F A N G S G U T  
G E R Ü H R T , K A N N M A N D I E  
P O L E N T A S A N F T V O R S I C H  
H I N B L U B B E R N L A S S E N U N D  
M U S S N U R G E L E G E N T L I C H  
U M R Ü H R E N , D A M I T S I E N I C H T  
A N S E T Z T . 4 0 M I N U T E N  
K Ö C H E L N .

Z W I S C H E N Z E I T L I C H D I E P I L Z E  
V O R B E R E I T E N . D A F Ü R I N E I N E M  
G R O S S E N T O P F O D E R E I N E R  
P F A N N E O L I V E N Ö L E R H I T Z E N .

S C H R I T T 3 V O N 6

# Zubereitung

# P O L E N T A



NUR SO VIELE PILZE IN DIE  
PFANNE FÜLLEN, DASS DER  
BODEN GERADE BEDECKT IST.  
BEI STARKER HITZE UNTER  
HÄUFIGEM RÜHREN BRATEN.  
MIT SALZ UND PFEFFER  
WÜRZEN. SONDERN DIE PILZE  
FLÜSSIGKEIT AB, SOLLTE  
MAN SIE SO LANGE BRATEN,  
BIS DIESE VERDAMPFT IST.

SCHRITT 4 VON 6

# Zubereitung

# P O L E N T A



ETWAS THYMIAN UND ERST  
ZUM SCHLUSS ETWAS  
KNOBLAUCH ZUGEBEN, DAMIT  
DIESER NICHT VERBRENNT.  
DIE PILZE AUS DER PFANNE  
NEHMEN UND MIT DEN  
RESTLICHEN PILZEN EBENSOWEIL  
VERFAHREN. ABSCHLIESSEND  
ALLE PILZE IN DIE PFANNE  
ZURÜCKGEBEN.

MASCARPONE ZUFÜGEN,  
LANGSAM IN DIE PILZE  
SCHMELZEN LASSEN.

SCHRITT 5 VON 6

# Zubereitung

# P O L E N T A



DIE BUTTER, 50G DES  
P A R M E S A N S U N D D I E G E K O C H T E  
P O L E N T A M I S C H E N U N D M I T  
P F E F F E R W Ü R Z E N . D I E  
P O L E N T A M I S C H E N U N D M I T  
P F E F F E R W Ü R Z E N . D I E  
P O L E N T A A U F T E L L E R N  
V E R T E I L E N , D I E P I L Z E M I T  
E I N E M L Ö F F E L D A R Ü B E R  
G E B E N . M I T D E M  
R E S T L I C H E N P A R M E S A N  
B E S T R E U T S O F O R T S E R V I E R E N .

SCHRITT 6 VON 6

DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI