

# Kräuter-Käse Bramata (Polenta)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, pikant, herzhaft lecker, für jeden Tag

## Zutaten

- Als fleischlose Hauptmahlzeit:
- 200 g Bramata (grobkörniger Polenta-Mais)
- 80 g Gruyère grob gehobelt, oder alter Gouda bzw. ein anderer, geschmackvoller Bergkäse
- 100 g Frischkäse (Philadelphia oder Gervais)
- 2 El Butter
- 400 ml Milch
- 900 ml 1 Gemüsebouillon Instant
- 150 g Knollensellerie, geraspelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Bündchen Petersilie, gehackt
- 1 Bund Basilikum, gehackt
- 3 Zweige Majoran, gezupft, gehackt
- 3 Zweige Oregano, gezupft, gehackt
- 3 Zweige Liebstöckel, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Sellerie in der Butter 1-2 min. farblos andünsten. Mit der Milch und dem Gemüesfond aufgießen, kurz aufkochen. Bramata einlaufen lassen, unter ständigem Rühren 1 min. aufkochen, danach bei kleiner Hitze 20 min. quellen, garen lassen.

### **Schritt3**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt4**

Den Frischkäse und Bergkäse verrühren, kurz vor dem Servieren die Kräuter unter heben, salzen, pfeffern, nachschmecken.

### **Schritt5**

Gern noch etwas geriebenen Bergkäse extra, dazu reichen.

**Tags:** einfach, für jeden tag, pikant, herzhaft, Polenta, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-kaese-bramata-polenta/>