



Kräuter Polenta / Bramata mit Käse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos mit vielen Aromen, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 200 g Bramata (Grobkörniger Polenta - Mais)
- 200 g Knollensellerie, fein gewürfelt oder geraspelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- 1 Bündchen Basilikum in feinen Streifen
- 3 Zweige frischer Majoran, gehackt
- 3 Zweige Oregano, gehackt
- 3 Zweige Liebstöckel, gehackt
- 80 g geriebener Gouda oder ein anderer Bergkäse
- 100 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2 El Butter
- 400 ml Milch
- 900 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Selleriewürfelchen in der Butter 2 - 3 min. anschwitzen, die Gemüsebrühe und die Milch aufgießen.

Schritt3

Bramata einrieseln lassen und unter ständigem Rühren weich kochen. Salzen, pfeffern und den

Frischkäse und den Gouda unter Rühren.

Schritt4

Kurz vor dem servieren die Kräuter unterheben.

Schritt5

Mit Bergkäse zusätzlich zum bestreuen, servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, vegetarisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)427
- Fett (g)31
- KH (g)22
- Eiweiss (g)16
- Ballast (g)6

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