Polenta – Klößchen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 17m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Für bunte mediterrane Suppen oder Eintöpfe

Zutaten

- 100 ml Milch
- 1 Tl Butter
- 70 g Polenta Gries
- 1 Eigelb
- 25 g geriebener Parmesan
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit Salz und geriebener Muskatnuss kurz aufkochen und den Polentagries einlaufen lassen. Dabei rühren, die Hitze zurück nehmen und ca. 5 min. leise am Herdrand ausgaren lassen.

Schritt2

In eine Schüssel um leeren und nach und nach den Parmesan und das Ei unterarbeiten.

Schritt3

Mit 2 Teelöffeln und feuchten Händen beliebig große Nocken formen und in siedendem, nicht kochendem Salzwasser 4 - 5 min. garen.

Schritt4

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** eigelb, eintopf, milch, parmesan, Polenta

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/polenta-kloesschen/