



# Austernpilze auf Polenta

Austernpilze mit Speck/Schinken auf Polenta

**VORBEREITUNG** 5 MINUTEN

**ZUBEREITUNG** 20 MINUTEN

**GESAMT** 25 MINUTEN

## Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Austernpilze
- 1/8 l Schlagobers
- 250g Polenta
- 2 EL Teebutter (kalt)
- 1 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie zum Drüberstreuen
- 100g Schinken, oder 50g Speck

## Anleitung

1. Pilze in Stücke schneiden.
2. Öl in eine heiße Pfanne geben, Pilze anbraten, bis das Wasser verdunstet ist und die Pilze bräunlich sind.
3. Polenta Maisgrieß mit Flüssigkeit (heiße Suppe) aufgießen (ca. 1/3-4), stetig rühren
4. Ca 10min ausquellen lassen, dann kalte Butter und Schlagobers einrühren
5. Zu den Pilzen Schinken (Speck) fein geschnitten hinzugeben und kurz anbraten
6. Salzen und Pfeffern nach Geschmack. Ein wenig Petersilie darüber streuen und sofort servieren.

