



POLENTA

ZUTATEN

- 100 g** Parmesan
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 2** Rüebli
- 1** rote Peperoni
- 1** gelbe Peperoni
- 100 g** Sellerie
- 250 g** Brätkügeli
- 1300 g** Wasser
- 1½ TL** Salz
- 250 g** grober Mais
- 2 EL** Butter
- 280 g** Pelati
- 4** Tomaten, getrocknet
- Etwas** Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in den Mixtopf geben, Stufe 10 / 6 Sek. zerkleinern, in ein Schälchen umfüllen
2. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, Stufe 4 / 4 Sek. zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben
3. Rüebli, Peperoni und Sellerie geviertelt in den Mixtopf geben, Stufe 4 / 4 Sek. zerkleinern, in den unteren Teil des Varomas geben. Brätkügeli in den oberen Teil des Varomas füllen
4. Wasser und Salz 8 Min. / 100° / Stufe 3 zum Kochen bringen
5. Polenta bei Stufe 3 durch die Deckelöffnung einrieseln lassen
6. Varoma aufsetzen mit dem Gemüse und den Brätkügeli
7. Das Ganze 30 Min. / Varoma° / Stufe 3 fertig garen
8. Butter und Parmesan dazugeben, mischen und abschmecken und umfüllen
9. Die Hälfte des Gemüses, Pelati und die getrockneten Tomaten in den Mixtopf geben, Stufe 8 / 6 Sek. zerkleinern. Brätkügeli und der Rest des Gemüses dazugeben. Danach aufkochen 8 Min. / 100° / Stufe 2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann mit der Polenta servieren