

Polenta mit Walnuß-Pesto

Zutaten:

- 500g Polenta
- 1L Gemüsebrühe
- 1L Milch
- 2 Feta-Käse
- 1 EL Butter
- 30g Petersilie
- 30g Basilikum
- 40g Walnüsse
- 40ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- optional: 600g Cherry-Tomaten

Zubereitung:

- 1 Gemüsebrühe und Milch in einem großen Topf zum kochen bringen.
In der Zwischenzeit Petersilie & Basilikum waschen, abtropfen und zusammen mit den Walnüssen und dem Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- 2 Polenta in den Topf einrühren und unter rühren aufkochen lassen. Einen Feta zerkrümeln und unterheben. Mit 1 EL Butter und Salz & Pfeffer abschmecken.
- 3 Wer mag schiebt zu Beginn mit Olivenöl beträufelte Cherry-Tomaten bei 200° in den Ofen und serviert sie als Topping auf der Polenta.
Im Teller 1-2 EL Pesto einrühren und mit zerkrümeltem Feta bestreuen. Guten Appetit!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
8 Kleinkinder & 4
Erwachsene



Küche
mediterran



Zeitaufwand
30 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
waschen, abtropfen,
einfüllen, pürieren,
umrühren,
abschmecken