

Polenta mit Ofen-Radieschen & Feta

Bio Kochbox KW 19



Polenta mit Ofen-Radieschen & Feta



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 120 g Polenta
- 400 ml Milch
- 1 Bund Radieschen
- 80 g Feta

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Radieschen waschen, das Grün entfernen, halbieren, mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und 20 Minuten rösten. Milch aufkochen, Polenta einrühren und unter Rühren quellen lassen. Butter einrühren und mit Salz abschmecken. Polenta auf Teller geben, Radieschen darauf verteilen. Feta darüber bröseln.