



# MEIN GENUSS



## Rosmarin Polenta



**It's a match!**

Paprika smoked verleiht veganen Gerichten aromatisches Rauch-Aroma!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

### 1 Mit der Zubereitung der Polenta einen Tag zuvor beginnen:

Rosmarin abzupfen, fein hacken und zusammen mit Fond und Hafermilch aufkochen. Nun Polenta zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.

### 2 Bei geringer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Polenta kräftig mit **Salz** und **Paprika smoked** würzen und in einer gefetteten Kastenform (ca. 20 cm Länge) glatt streichen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen (ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen).

### 3 Der nächste Tag: Den Mangold waschen und trocken schleudern. Anschließend Schalotten und Knoblauch fein hacken. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Haselnussblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und danach beiseitestellen.

### 4 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Champignons und die Kräuterseitlinge darin bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten scharf anbraten. Schalotten sowie Knoblauch hinzugeben, etwas mitbraten und mit Gemüsefond sowie **Balsamico Essig** ablöschen. Alles anschließend mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und warm halten.

### 5 Polenta aus der Form stürzen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in je 1 EL Öl auf jeder Seite 3 – 4 Minuten anbraten. Vor dem Servieren die Pilzmischung erhitzen, Enoki-Pilze und restliches **Olivengel** hinzugeben, anschließend Mangold kurz unterheben. Nun die Rosmarin-Polenta mit Mangold-Pilzen anrichten und mit Haselnussblättchen bestreuen.

## Zutaten

### Polenta:

1 Zweig Rosmarin  
500 ml Gemüsefond  
500 ml Hafermilch  
250 g Polenta  
Steinsalz  
Paprika Gewürz smoked  
3 EL Öl zum Braten

### Mangold-Pilze:

200 g Roter Mangold  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
300 g Braune Champignons  
300 g Kleine Kräuterseitlinge  
100 g Enoki-Pilze  
30 g Haselnussblättchen  
4 EL Olivenöl  
150 ml Gemüsefond  
4 EL Balsamico Essig  
**Steinsalz** und Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2026.



MEIN GENUSS