

# Schwammerl auf Polenta

## Zutaten:

*Schwammerl nach Lust & Laune (im Bild: Flamingoseitlinge und Shiitake)*

*250g Polenta (Maisgrieß)*

*1l Milch*

*50g Butter*

*1 Zwiebel*

*Petersilie*

*Öl*

*Salz und Pfeffer*

## Zubereitung:

*-> Milch zum Kochen bringen.*

*-> Butter hinzugeben*

*-> 1 TL Salz zugeben und den Maisgrieß einrühren. Die Polenta 10 min köcheln lassen. Dabei umrühren.*

*-> Die Polenta in eine Auflaufform streichen und kalt werden lassen*

*-> Schwammerl in Öl anbraten und würzen*

*-> Die Polenta mit den Schwammerln, dem geschnittenen Zwiebel und den Kräutern im Rohr überbacken*

*-> Servieren*