

BRAMATA

mit Käfer Tomatensauce, grünem Spargel und Burrata

Zutaten für 4 Personen**ZUTATEN**

- 120 g Bramata (grobkörnige Polenta)
- 200 ml Geflügelbrühe
- 300 ml Milch
- 10 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 30 g geriebener Parmesan
- 20 Stangen grüner Spargel, geputzt, die Enden abgeschnitten
- 30 g Butter
- Zucker
- Stück Burrata, grob gezupft
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, schräg geschnitten
- 1 Glas Käfer Tomatensauce mit Oliven
- Oliven nach Geschmack, klein geschnitten

ZUBEREITUNG

- Für die Bramata Brühe, Milch und Sahne aufkochen. Die Bramata einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen und zwischendurch immer wieder umrühren.
Am Schluss das Olivenöl hinzufügen und den Parmesan unterheben.
- Währenddessen den Spargel bei mittlerer Hitze in reichlich Wasser mit Butter, Zucker und Salz knackig kochen.
- Während der Spargel kocht, die Käfer Tomatensauce in einen Topf füllen und bei kleiner Hitze etwa 8-10 Minuten einköcheln lassen.
- Sobald der Spargel knackig ist, aus dem Wasser nehmen und jeweils fünf Stangen auf einem Teller anrichten. Die Bramata parallel zum Spargel in einigem Abstand auflegen. Die Tomatensauce daneben angießen und alles mit dem Lauch und ein paar Oliven dekorieren.

GUTEN APPETIT!

Käfer

daheim

Rezepte zum Nachkochen

BRAMATA

mit Käfer Tomatensauce, grünem Spargel und Burrata



Einkaufszettel - Bramata

- 300 ml Milch
- 10 ml Sahne
- 30 g Butter
- 30 g geriebener Parmesan
- Stück Burrata
- 20 Stagen grüner Spargel,
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 1 Glas Käfer Tomatensauce mit Oliven
- Oliven nach Geschmack, klein geschnitten
- 120 g Bramata (grobkörnige Polenta)
- 200 ml Geflügelbrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl