

Frisch gekocht
Mittwoch, 23. März 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

**Cremige Polenta mit Spinat,
wachweichem Ei und Prosciutto**

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

80 g Babyspinat (gewaschen und geputzt), 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt), 40 g Schalotten, 25 g Butter, 4 Eier, 4 Scheiben Prosciutto; 100 g Polenta, 100 ml Milch, 100 ml Obers, 150 ml Geflügelfond, Salz, Pfeffer; Fleur de Sel.

Zubereitung

Für die Polenta Milch, Obers und Geflügelfond in einem Topf, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Polenta zu einer weichen, cremigen Konsistenz kochen (Packungsanweisung beachten).

Die Eier 4 Minuten kochen, kalt abschrecken, vorsichtig schälen und in warmem Wasser (60°C) warm halten.

Den Prosciutto in einer Pfanne in etwas Butter kurz anbraten.

Die Schalotten in Butter anschwitzen, salzen. Den Spinat und den Knoblauch zugeben und die Blätter zusammen fallen. Pfanne schwenken und mit Pfeffer würzen.

Spinat auf Polenta anrichten, das Ei darauflegen. Das Ei vorsichtig anstechen und mit Fleur de Sel bestreuen. Prosciutto dazulegen und servieren.