



Linthmais-Polenta mit Ziegenkäse

 Schweizer Päckli Rezepte



Timing



45 Min

Portionen



4 Personen

Zutaten



4 Zutaten

Päckli-Partner



Schweizer Päckli

Unsere Leidenschaft für
typisches Schweizer Essen
treibt uns an.

Zutaten

-  40 Gramm Blüemlisalp-Ziegenkäse
-  400 Gramm Linthmais Chrütli Polenta
-  20 Gramm Linthmais-Chips
-  3 Esslöffel Rapsöl

Scannen für mehr Details



Küchengeräte

-  1 grosse Pfanne
-  1 Raffel
-  1 Schwingbesen
-  1 kleine Schüssel
-  1 Abtropfsieb

Produzent:innen



**Familie Schmid auf dem
Blüemlisberg**



**Familie Bruhin in der
Linthebene**




Linthmais-Polenta mit Ziegenkäse

 Schweizer Päckli Rezepte

Rezeptschritte

 Gib 1.2 Liter Wasser und 3 Esslöffel Rapsöl in eine grosse Pfanne und bringe das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen

 Reduziere die Hitze, rühre 400 Gramm Linthmais Chrütli Polenta mit einem Schwingbesen ins kochende Wasser ein und köchle die Polenta auf tiefer Hitze während etwa 40 Minuten unter regelmässigem Umrühren

 Raffle 40 Gramm Blüemlisalp-Ziegenkäse in eine kleine Schüssel

 Zerbrösle 20 Gramm Linthmais-Chips in die gleiche kleine Schüssel

 Streue den geraffelten Käse und die zerbröselten Chips über die Linthmais-Polenta



Feedback?

Lass uns wissen, wie das Rezept, die Zutaten und das Päckli waren und wie wir uns verbessern können. Merci!

Päckli-Partner



Schweizer Päckli

Wir befinden uns auf einer kulinarischen Tour de Suisse. Unsere Leidenschaft für typisches Schweizer Essen treibt uns an, traditionelle und zugleich innovative Kleinbetriebe mit feinen Produkten für unsere Kunden zu finden, sodass jeder und jede einen liebevoll zusammengestellten Geschenkkorb versenden und erhalten kann.