

POLENTA-KÄSETALER MIT PESTO GENOVESE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pesto alla
Genovese 450g

ZUTATEN

10 

- 500 g Instant-Polenta
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 120 g Parmesan
- Butter zum Einfetten
- 150 g Bresc Pesto Genovese

ZUBEREITUNG

Polenta in der Brühe kochen, bis sie fest wird. Parmesan einrühren.
In eine Form geben und fest werden lassen. Mit Pesto servieren.