

## POLENTA-KÄSETALER MIT PESTO GENOVESE



### ZUTATEN

10 

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

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch 450g

### ZUBEREITUNG

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