

Bayernland



# POLENTA SÜßKARTOFFEL Bowl

2 Personen



Ca. 60 Min.  
Zubereitungszeit



## Zutaten

50 g Polenta Grieß  
150 ml Gemüsebrühe  
200 g Süßkartoffel  
Etwas Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
100 g Bayernland Kerniger  
Frischkäse  
Frischer Thymian  
50 g Granatapfelkerne

## Zubereitung

1. Polenta in der Gemüsebrühe und Süßkartoffeln in Wasser kochen. Die Süßkartoffeln in Würfel schneiden.
2. Olivenöl in eine Pfanne geben, die Süßkartoffeln anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Süßkartoffeln, Polenta und Kernigen Frischkäse in eine Schüssel füllen.
4. Die Bowl mit einigen Granatapfelkernen und Thymianzweigen garnieren.
5. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernland\_eg



/bayernlandeg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)