



# Polenta mit Landjäger, Lauch und Greyerzer

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

300 g Maisgriess, grob  
2 TL Thymianblättchen  
200 g Lauch  
200 g Landjäger  
900 ml Gemüsebouillon

Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Landjäger in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lauch, Griess und Tymian in den Garbehälter geben und mischen. Gemüsebouillon dazugiessen. Dämpfen.

**Dämpfen 100 °C während 25 Min.**

100 g Greyerzer, gerieben

Form aus dem Ofen nehmen und Käse darüber verteilen. Weiterdämpfen.

**Zutaten begeben**

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Garbehälter  $\frac{2}{3}$  GN, Höhe 40 mm  
Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am                      14.12.2021

