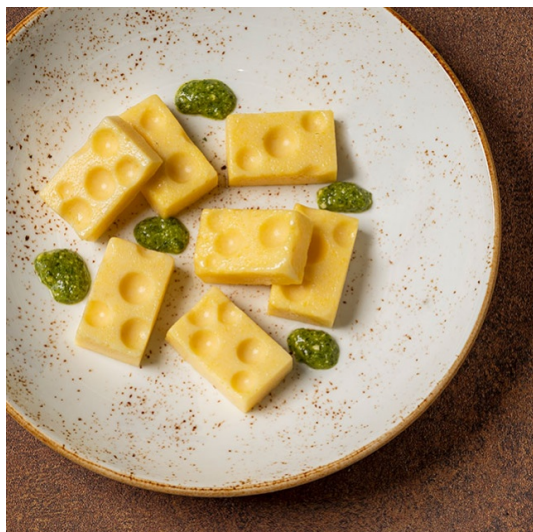


POLENTA-KÄSETALER MIT PESTO GENOVESE



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

GEDRAUCHTE 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.