

## Rote Polenta

2	El	Oel	in Chromstahlpfanne erhitzen
1		Zwiebel, geh.	zusammen andünsten
2		Knoblizehen, geh.	
4	dl	Tomatensaft	ablöschen, aufkochen
4	dl	Gemüsebouillon	
200	g	Polenta mittelfein	einrühren, zugedeckt auf <b>kleinster</b> Hitze 20-30 Min. quellen lassen. Wenn Polenta cremig sein soll, während des Garens noch etwas Bouillon nachgiessen.
8-10		Dörrtomaten	gut abtropfen lassen, grob hacken
1	Bd.	Oregano	Blättli abzupfen, fein hacken, beides am Schluss unter die Polenta mischen
		Salz, Pfeffer	abschmecken

