

## Mangalitza Rilletes auf cremiger Polenta mit knusprigen Blauen Erdäpfel



Genuss & Leidenschaft

### Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	1 Glas HINK Mangalitza Rilletes 130g
	2 Stück junge Karotten, blanchiert
	2 EL Kräuterpesto
	200ml Wasser
	250ml Milch
	100g Polenta
	1 EL Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Chips aus blauen Erdäpfeln



### Zubereitung:

#### Schritt 1:

Wasser und Milch aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, Polenta-Grieß zugeben und bei geringer Hitze zu einer cremigen Konsistenz einkochen.

#### Schritt 2:

Das Rilletes-Glas im Wasserbad lauwarm temperieren.

#### Schritt 3:

Polenta in die Mitte des Tellers setzen, mit einem Esslöffel eine kleine Mulde vorbereiten und anschließend mit den Rilletes befüllen.

#### Schritt 4:

Zum Schluss mit Erdäpfel-Chips, jungen Karotten und Kräuterpesto garnieren.