**Polenta mit Federkohl** ( Rezept aus Annabelle 2/02)

Rezept für 4 Personen

| | |
|---|---|
| 1l Salzwasser | zum kochen bringen und polenta einstreuen |
| 175g grobe Polenta, (Bramata) | unter gelegentlichem rühren 40 Min. garen |
| | |
| 750g Federkohl | die Hälfte rüsten und mit wenig Wasser |
| 2 Knoblauchzehen | 10 Min kochen |
| frisch gemahlener Pfeffer, Salz | danach pürieren abschmecken und würzen und mit der Polenta vermischen |
| | |
| 50g Butter und 50g Parmesan | untermischen |
| | |
| Olivenöl zum dünsten | warm werden lassen |
| 1 Teelf. Fenchelsamen, grob zerstossen | andünsten |
| 2 Knoblauchzehen geschält | fein schneiden und mitdünsten |
| | |
| Zweite Hälfte Federkohl | grob schneiden zu den andern Zutaten im Öl anbraten |

Die Polenta auf die Teller anrichten,
den gebratenen federkohl dazugeben und mit dem restlichen Parmesan anrichten

wahlweise gebratene Luganighe dazu servieren