

Polenta

Zutaten für 4 Personen

2.5	dl	Milch	
7.5	dl	Wasser	
		Hühnerbouillon	
2		Knoblauchzehen	Fein hacken
1	EL	Kräutermischung, ital.	
1	EL	Olivenöl	
1		Lorbeerblatt	
		Pfeffer & Chili a.d.M.	Wasser mit Zutaten 2-3 Min. kochen lassen, Lorbeerblatt entfernen
150	g	Bramata-Mais	
100	g	Maisgries	In kochendes Wasser einrieseln lassen Hitze reduzieren, ca. 40 Min. unter ständigem Rühren leise köcheln bis sich Mais vom Pfannenrand löst.
2	EL	Butter	
		Muskatnuss, gerieben	Wenig beigegeben
75	g	Parmesan, gerieben	Unter Polenta ziehen
		Tipp	Anstelle von Parmesan kann auch Gorgonzola verwendet werden. Für Apéro: Polenta auf Backtrennpapier ausstreichen (3-4 cm hoch) auskühlen lassen, Rechtecke schneiden und im Backofen goldgelb backen. Mit Salami, Oliven, etc. belegen (Zahnstocher).