



GERÖSTETE POLENTA



Zutaten für 4 Portionen:

- 500ml Vollmilch
- 500ml Milch 1,8% Fett
- 300g Polenta / Maisgrieß, grob
- ½ TL Salz
- 1 Msp. Muskatnuss
- ½ TL Kurkuma
- 1 EL Butter

Zubereitung:

- Milch in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
- Polenta / Maisgrieß mit den Gewürzen in die Milch einlaufen lassen und unter laufendem Umrühren zu einem Brei kochen, zudenken, den Herd ausschalten und ca. 20 Minuten ausquellen lassen.
- Die fertige Polenta in der Pfanne in Stücke teilen, Butter dazugeben und gut durchrösten.

Serviervorschläge:

- PIKANT mit geriebenen Parmesan und Salat
- SÜSS mit Preiselbeer-/Grantnkompott