

Polenta

Zutaten

- 100 Gramm Maisgrieß
- 0,5 Liter gewässerte [Milch](#)
- ein halber Suppenwürfel
- 50 Gramm [Butter](#)
- [Muskatnuss](#)



Arbeitsschritte

- Maisgrieß in die schwach kochende gewässerte Milch einrieseln lassen.
- Einen halben Suppenwürfel dazu.
- 20 Minuten schwach kochen lassen.
- Oft umrühren, damit sich nichts anlegt.
- Mit Muskat abschmecken.
- Die heiße Polentamasse in Form einer Rolle in Alufolie packen.
- Erkalten lassen.
- Entpacken und die Polentarolle in daumendicke Scheiben schneiden.
- Polentascheiben in heißer Butter rasch abbraten.