

## Polenta (2 Personen)

135 gr	Polenta
½ L	Gemüsebouillon
20 gr	Butter
½ TL	Muskatnuss
40 gr	Parmesan
1 Prise	Pfeffer
½ TL	Salz

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen
2. Bouillon aufkochen
3. Polenta begeben und mit dem Schwingbesen einrühren
4. Butter und Parmesan begeben
5. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken
6. Topf abdecken und Polenta im Ofen backen
7. Herausnehmen, durchrühren und abschmecken, mit Parmesan bestreuen

### PASST ZU

- Osso Buco
- Schweinsragout
- Kalbsragout