

Polenta (2 Personen)

5 dl Wasser
2 TL Rindsbouillon
½ TL Pfeffer

150 gr Polenta

½ TL Salz

20 gr Butter
1 Msp Muskat
35 gr Parmesan

ZUBEREITUNG

1. **Wasser** aufkochen.
2. **Wasser, Bouillon, Pfeffer und Salz** in einen Topf geben und aufkochen.
3. **Polenta** beigeben, dabei mit einem Schwingbesen umrühren.
4. Die Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Maisgriess sich etwas gebunden hat.
5. Nun die **Butter** und den **Parmesan** einrühren
6. Mit **Salz** und **Muskat** gut würzen.
7. Anschliessend den Topf abdecken und die Polenta für rund **30 Minuten in den Backofen** schieben (bei 160 Grad). Darauf achten, dass der Topf feuerfest ist. Es ist auch möglich die Polenta in eine Ofenform umzufüllen.
8. Nach dem Backvorgang die Polenta nochmals gut durchrühren
9. Nochmals abschmecken und mit **Parmesan** bestreuen.