

Rosmarin-Polenta mit Mascarpone



Zutaten **Für 4 Personen**

- 7,5 dl Bouillon
- 3 dl Milch
- 1 EL Butter
- 200 g Maisgriess, **grob** gemahlen (Bramata)
- 2 Rosmarinzweige
- 200 g Schweizer Mascarpone
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Bouillon, Milch und Butter aufkochen. Maisgriess unter Rühren einstreuen, Rosmarinzweige beifügen und bei kleiner Hitze 30-40 Minuten quellen lassen, öfters rühren. Rosmarinzweige entfernen.

Mascarpone darunter ziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte 5 Minuten ruhen lassen. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.