

Sämige Alpkäse-Polenta mit Salbei-Butter

Hauptmahlzeit für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 L Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Bouillonwürfel oder 1 TL Bouillon-Granulat
- 200 g 2 Minuten-Maisgriess
- 150-200 g halbharter oder harter Alpkäse, an der Röstiraffel geraffelt
- etwas Pfeffer
- 50 g Butter
- 12 frische Salbeiblätter, je nach Grösse ganz oder grob gehackt
- 2-3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten



ZUBEREITUNG

- 1** Wasser mit Salz und Bouillon aufkochen, Maisgriess einrühren und 2 Minuten köcheln. Alpkäse darunter mischen, pfeffern.
- 2** Butter in separater Pfanne erwärmen, Salbei und Knoblauch bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Der Knoblauch darf nicht braun werden, weil er sonst bitter schmeckt.
- 3** Polenta anrichten und Salbeibutter darüber geben.

TIPPS

Kann mit jeder beliebiger Polenta, z.B. Bramata, hergestellt werden. Besonders würzig schmeckt's auch mit anderen Alpenkräutern (z.B. Thymian oder Oregano). Ein Ratatouille oder Wurzelgemüse dazu servieren.