



(Für 2 Portionen)

2.5 dl Milch

2.5 dl Wasser

125 g Bramata-Mais

100 g geriebener Käse

½ Bund Sauerampfer

Salz, Pfeffer

einige Tropfen

Zitronensaft

Sauerampfer-Polenta

Die Milch mit dem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und würzen.

Füge den Mais unter Rühren langsam hinzu. Unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze 30-40 Minuten zu einer dickflüssigen Polenta kochen.

Rühre nun den Käse darunter. Die Sauerampfer-Blätter fein hacken, beigeben, mit Zitronensaft und Pfeffer würzen, sofort servieren.

En guete!