



**(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, begeben, mit Zitronensaft und Pfeffer würzen, sofort servieren.

En guete!