

## Bramata-Polenta



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

KÖCHELN LASSEN: ca. 40 Minuten

Für 6 Personen

1 l Gemüsebouillon  
200 g Bramatamais  
80 g Sbrinz AOP, gerieben  
150 g Butter  
6 Knoblauchzehen  
2 Rosmarinzweige  
2 Lorbeerblätter

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**ZUBEREITEN** Bouillon aufkochen, Hitze auf kleinste Stufe reduzieren. Mais unter Rühren einrieseln lassen. 30–40 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dabei zwischendurch mit einer Holzgabel rühren. Sbrinz einrühren. In einer separaten Pfanne Butter, Knoblauch und die Kräuter köcheln lassen, bis die Butter braun wird.

**FERTIG STELLEN** Polenta auf eine vorgewärmte Platte geben. Butter mit dem Knoblauch und den Kräutern darübergießen.