

# Neuheimer Polenta



Zeit : ca. 45 Min

Zutaten: 4 Personen

## Zubereitung

1-2 **Tl Bouillon**  
40g **Butter**  
2 Msp **Muskat**  
70g **Sbrinz**  
1 Prise **Pfeffer**  
1 Prise **Salz**  
250g **Neuheimer Bramata / Griess**  
1 L **Wasser**

Das Wasser in einem Topf aufkochen.

Als nächstes den Backofen auf 160 Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen

Das Bouillonpulver dem aufgekochten Wasser hinzufügen und die Polenta unter rühren ins Wasser geben.

Die Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Maisgries sich ein wenig gebunden hat.

Nun die Butter und den Sbrinz einrühren und mit Salz und Muskat würzen.

Anschliessend den Topf zudecken und für 30 min. in den Backofen schieben.

Nach dem Backvorgang die Polenta nochmals gut durchrühren, abschmecken und mit Sbrinz bestreuen