

Polenta mit Champignon und einer Rosmarinbutter Das tut so richtig gut!

4 EL Bergkäse reiben.

Die Nadeln von **2 Zweiglein Rosmarin** fein schneiden und mit **2 EL weicher Butter** verkneten. Kühl stellen.

In einem Topf **4 dl Milchwasser, Butter, Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** aufkochen. **100 g Mais (Bramata)** einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen Brei köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und den Käse und **1 Eigelb** unterziehen.

In eine ausgebutterte Gratinform giessen.

6 Champignons in Scheibchen schneiden. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und auf der Polenta verteilen.

Die Rosmarinbutter in Flöckchen auf die Pilzpolenta setzen.

Gratinieren: im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten - I love it!

Tipp: Die Champignons vor dem Gratinieren in etwas Butter goldgelb braten!

