

Polenta mit Hackfleisch, Lattich und Bergkäse *Grossartiges frisch aus dem Ofen!*

In einem Topf **4 dl Milchwasser**, **Kräuterbutter**, **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 **1 Eigelb** einrühren.

4 EL Bergkäse reiben. **1 kleinen Lattich** und **1 Knoblauchzehe** in Streifen schneiden. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und darin den Knoblauch mit **200 g Hackfleisch vom Rind** schön braten. Lattich dazu geben, zusammenfallen lassen und mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Paprika** bestreuen.

Beides in eine mit **Butter** ausgepinselte Form geben, die Polenta darauf ausstreichen und mit Paprika und Bergkäse bestreuen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

