

Polenta mit Hackfleisch, Lauch und Feta

Polenta hat stets viel Anheimelndes an sich!

Die Zarte, Weisse von **1 Lauchstängel** in Ringlein schneiden und nur gerade eine Minute blanchieren.

4 fingerbreit Feta in Würfelchen schneiden.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und **200 g Hackfleisch vom Rind** darin krümelig braten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Kreuzkümmel** bestreuen.

In einem Topf **4 dl Milchwasser** aufkochen. **100 g Mais (Bramata)** einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen Brei köcheln. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** bestreuen. Den Topf vom Herd nehmen und **1 Eigelb**, Lauch, Hackfleisch und Feta unterziehen und in eine ausgebutterte Form geben.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

