

## *Polenta mit Krautstiel und Tomate*

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 ziehen und **1 EL Rosinen**, **1 EL Pinienkerne** und **100 g Taleggio**, in Stücke gebrochen, begeben und gut mischen.

**6 schöne Krautstielblätter** vom Stängel schneiden und nur ganz kurz blanchieren. Eiskalt spülen und auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten. Die Stängel selbst in kleinere Stücke schneiden und im gleichen Wasser fünf Minuten blanchieren. Eiskalt spülen, gut abtropfen und auf den Blättern verteilen. Die Polenta darauf geben und mit den Blättern schöne Päckchen formen. In eine mit **Butter** ausgepinselte Gratinform geben und mit **1,5 dl Bouillon** umgießen. Einige **Butterflocken** darauf verteilen.

Gratinieren: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

**300 g Tomaten** in Schnitze schneiden, **1 Zwiebel** und **1 Knoblauchzehe** fein hacken und **1 Bund Basilikum** zerzupfen. In einem Topf **Butter** schmelzen. Tomaten, Zwiebel und Knoblauch begeben und andämpfen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Curry** bestreuen und während 30 Minuten zugedeckt köcheln.

Auf einen Teller geben, die Krautstielpäckchen darauflegen und mit Basilikum bestreuen.

Tipp: Polenta am Vortag zubereiten!

