

*Polenta mit Krautstiel, Baumnuss und Schinken  
Ein MUST HAVE, das auch mit Spinat grossartig mundet!*

**1 grosses Blatt Krautstiel** kurz blanchieren, abgiessen, eiskalt abschrecken und fein schneiden.

**2 EL Bergkäse** fein reiben und **10 Baumnusshälften**, grob gehackt, trocken rösten.

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 ziehen und Nüsse, Käse, **1 Eigelb** und Krautstiel einrühren. In 4 Formringe giessen und fest werden lassen.

**4 Tranchen Kochschinken** fein schneiden und darüber streuen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

