

Polenta mit Spinat und einem Krönchen von Mascarpone

So erhebt man Mais in den Adelsstand!

200 g Spinat putzen, kurz blanchieren, sachte auspressen und klein schneiden. **4 EL Bergkäse** fein reiben.

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 Käse, Spinat und **1 Eigelb** darunter rühren.

Die Formringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen, die Polenta einfüllen und fest werden lassen. Dann die Ringe entfernen.

Alternativ die Polenta in eine ofenfeste Form giessen.

Auf jedes Polenta-Küchlein ein Krönchen aus **4 EL Mascarpone** setzen und mit **Blumenpfeffer** bestreuen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Tipp: Nach Belieben einige Crevetten in Butter schwenken oder Kochschinken, gewürfelt und trocken geröstet, unterheben.

