

## *Polenta mit einem Basilikum-Pesto und Rohschinken Den Tag schön ausklingen lassen!*

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 Eigelb** und **2 EL Reibkäse** einrühren. Den Brei auf einem mit Backpapier ausgelegten kleinen Blech ausstreichen und auskühlen oder in Formringe füllen und auskühlen.

**4 EL Crème fraîche** und **4 EL Pesto Genovese** in Flocken darauf setzen und leicht verstreichen. **4 Tranchen Rohschinken** in Streifen schneiden und darüber streuen.

Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 18 Minuten.

Tipp: Mit getrockneten Tomaten, geschnitten, oder kreolischer Sosse ergänzen.

