

Polenta-Maroni-Auflauf

1 Zwiebel und **1 Knoblauchzehe** fein schneiden. Das Zarte, Weisse von **1 Lauchstängel** in feine Ringlein schneiden und **100 g Maroni** vierteln. In einem Topf **Butter** schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin andämpfen. **4 dl Milchwasser**, **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** aufkochen. **100 g Mais (Bramata)** einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen Brei köcheln. Nach 35 Minuten Kochzeit Lauch und Maroni unterrühren.

Den Topf vom Herd ziehen und **1 Eigelb** und **100 g Crème fraîche** unterziehen.

100 g Alpkäse in Würfelchen schneiden.

Eine ofenfeste Form mit **Butter** auspinseln und die Polenta einfüllen. Mit Käse bestreuen.

Gratinieren: im auf 200° vorgeheizten Ofen rund 10 Minuten, bis der Käse schön geschmolzen ist.

