Polenta mit Cherrytomätchen und einem Dill-Pesto

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 nehmen und **1 Eigelb** einrühren.
100 g Cherrytomätchen halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit **2 EL Olivenöl** beträufeln und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.
1 Bund Dill hacken, die Zesten von **1 Zitrone** abziehen und die Frucht auspressen. Dill und Zitronenzesten mit **2 EL Olivenöl** verrühren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und mit etwas Zitronensaft verfeinern.
Die Polenta anrichten, mit den Tomätchen belegen und mit dem Pesto beträufeln.