

Lauch-Polenta mit dreierlei Käse

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

150 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen
geschnitten
Butter zum Dämpfen
8 dl Milch
6 dl Gemüsebouillon
250 g grober Mais, z.B. Bramata
1-2 Rosmarinzweige, fein gehackt
Salz, Pfeffer
je 75 g Mozzarella, Tilsiter und Bergkäse,
z.B. Lenker, gewürfelt

50-75 g Kräuterbutter
Rosmarin zum Garnieren



Zubereitung

1. Lauch in der Butter andämpfen. Milch und Bouillon dazugießen, aufkochen. Mais und Rosmarin unter Rühren einlaufen lassen, unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze 20-25 Minuten zu einem Brei kochen, würzen.
2. Für die Garnitur die Kräuterbutter in einem Pfännchen schmelzen.
3. Kurz vor dem Servieren die 3 Käsesorten unter die Polenta mischen, sofort in vorgewärmte Teller geben. Mit einem Löffel eine Vertiefung machen, je etwas Kräuterbutter hineingeben, garnieren und sofort servieren.

Andere Käsesorten verwenden.