



Polenta al Gorgonzola

(4 Personen)

- | | | |
|------------|-----------|---|
| 8 | dl | Bouillon oder Salzwasser mit Milch gemischt
wenig Muskat |
| 200 | g | Mais (Bramata) |
| 1 | | bebutterte Gratinform |
| 200 | g | Gorgonzola oder Gorgonzola Mascarpone |
| 80 | g | Parmesan |
| 50 | g | flüssige Butter |
-
- 1** Die Bouillon mit Milch und wenig Muskat aufkochen.
 - 2** Den Mais einrühren, bei kleiner Hitze zugedeckt gar kochen. Gelegentlich umrühren.
 - 3** Die Hälfte der Polenta in die bebutterte Gratinform einfüllen. Den Gorgonzola darüber verteilen, die zweite Hälfte der Polenta einfüllen.
 - 4** Den Parmesan und danach die Butter darüber verteilen. Nach Belieben im heissen Ofen überbacken.