

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Maispolenta mit Mascarpone**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Gemüsebouillon, Milch und Butter aufkochen
- Maisgriess unter ständigem Rühren einstreuen
- Lorbeerblätter begeben und bei kleiner Hitze ca. 30 bis 40 Minuten quellen lassen, dabei öfters rühren
- Lorbeerblätter entfernen
- Mascarpone daruntermischen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Zugedeckt bei ausgeschaltetem Herd ruhen lassen

Zutaten

750 g *Gemüsebouillon*
250 g *Milch*
1 EL *Butter*
230 g *Maisgriess*
200 g *Mascarpone*
2 *Lorbeerblätter*
Salz, Pfeffer
Muskatnuss