

Polenta mit Alpkäse



Zutaten für 4 Personen

- 250 g Bramata (grobkörnige Polenta)
- 1 Liter Bouillon
- 150 g Alpkäse, gerieben
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Ev. Salsiz
- Salbei oder Thymian

Zubereitung

Die Bouillon in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen. Die Hitze etwas reduzieren und die Polenta unter Rühren langsam einrieseln lassen. Die Polenta ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt und die Polenta schön cremig wird.

Butter und den geriebenen Alpkäse dazugeben und rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben Salsiz in dünne Scheiben schneiden und auf der Polenta verteilen.

Mit knusprig gebratenen Salbeiblättern oder mit Thymian bestreuen und mit Saisongemüse oder einem Salat servieren.