

## ***Maispolenta***

### **Zutaten:**

1l Milch  
125g Polenta  
100 ml Weißwein  
100g Butter  
Muskatnuß  
1 Tell.Knoblauchöl  
Salz  
¼ ltr.Gemüsebrühe  
Chilli  
Curcuma  
Herbaria Garten von Siam

### **Zubereitung:**

Milch, Weißwein, Gemüsebrühe und alle Gewürze je nach Geschmack in einem Topf aufkochen, dann die Maispolenta in die kochende Brühe hinzufügen, gut verrühren und die Butter unterheben, danach zum abkühlen auf ein Blech geben 4-5 cm stark. Auskühlen lassen und danach ausstechen (mit einer Form)  
In einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten und je nach Geschmack mit etwas Muskatnuß würzen.