

# Cremige Polenta mit Parmesan



250 g Maisgrieß  
1 l Wasser  
1,5 TL Salz  
100 ml Milch  
30 g Butter  
60 g Parmesan

1. Wasser in einem Topf salzen und zum kochen bringen.
2. Hitze reduzieren und Milch hinzugeben.
3. Maisgries langsam einrieseln lassen und mit einem Löffel umrühren.
4. 1-2 Minuten umrühren und dann mit einem Deckel abdecken und auf niedriger Hitze ziehen lassen. Ca. 30-40 Minuten insgesamt.
5. Alle paar Minuten umrühren, sodass nichts am Boden anbrennt.
6. Hitze komplett ausstellen und Butter sowie Parmesan einrühren. ggfs. mit Salz nachwürzen und schmecken lassen.