



## Polenta alle olive (Polenta mit Oliven)

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

### Zutaten

für 4 Personen

- 1.2 l Fleischbouillon**
- 1 EL Butter**
- 250 g grobkörniger Maisgriess (Bramata)**
- ca. 25 beliebige entsteinte Oliven, in Streifen**
- Salz, nach Bedarf**
- Pfeffer, nach Bedarf**
- 2 EL kaltgepresstes Olivenöl**

### Und so wirds gemacht:

1. Bouillon mit der Butter aufkochen. Mais einrühren, unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 50 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Oliven darunter mischen, würzen, anrichten. Olivenöl darüber träufeln.

---

Schneller gehts: statt Bramata-Mais vorgekochten Mais (z.B. Polenta Rustica, Kochzeit 7–10 Min.) verwenden.

Passt zu: Ragù di manzo ai carciofi (Rindsvoressen mit Artischocken).

---