

# Polenta Buffet von ursinak

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Rosmarin, Chillipulver, Paprika

10.1 Liter Wasser	
4.5 Liter Milch	mit dem Wasser zum Kochen bringen
135 g Bouillion	
90 g Salz	würzen
2.81 kg Maisgries fein	ins kochende Wasser einrühren und 2 Minuten weiterkochen lassen.
90 g Butter	verfeinern, servieren
675 g Parmesan	
450 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
450 g Pilze	
450 g Roquefort	
22.5 g Thymian	(getrockneter Thymian)
315 g Oliven	
450 g Feta (griechischer Schafskäse)	