



Polenta mit Feta von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Chiliflocken

500 g Feta (griechischer
Schafskäse)

2.0 Liter Bouillon (flüssig)

1.0 Liter Milch

2.5 cl Olivenöl

100 g Schafskäse (Feta) grob zerbröseln. 400 ml Gemüsebrühe und 200 ml Milch in einem hohen Topf aufkochen.

100 g Polenta (Maisgrieß) einrieseln lassen, unterrühren und bei kleinster Hitze einmal aufkochen lassen.

Die Hälfte des Käses und 1 El Olivenöl unterrühren. Mit dem restlichen Käse bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit 1 Prise Chiliflocken bestreut servieren.