

## Polenta Buffet von ursinak

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Chillipulver, Rosmarin

2.25 Liter Wasser	
1.0 Liter Milch	mit dem Wasser zum Kochen bringen
30 g Bouillion	
20 g Salz	würzen
625 g Maisgries fein	ins kochende Wasser einrühren und 2 Minuten weiterkochen lassen.
20 g Butter	verfeinern, servieren
150 g Parmesan	
100 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
100 g Pilze	
100 g Roquefort	
5.0 g Thymian	(getrockneter Thymian)
70 g Oliven	
100 g Feta (griechischer Schafskäse)	