

## Polenta-Rosmarin-Soße

### Für 2 Personen

20 g Instant-Polenta	1 Zitrone	2 EL Butter
50 g Sahne	80 ml Milch	125 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin	Muskatnuss	mildes Chilisalz
Salz		

Den Gemüse-Fond mit Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen.

Die Instant-Polenta einrieseln und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln, bis eine leicht sämige Sauce entsteht. Zitrone waschen, abtrocknen und einen großen Streifen Schale abschneiden. Die Sauce vom Herd nehmen, Rosmarinzweig und Zitronenschale einlegen und 1 bis 2 Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen.

Alfons Schuhbeck am 15. Juni 2016