

# Maispolenta mit Rosmarin

4 Personen

1Liter Wasser

1TL Meersalz

250g feiner Maisgriess

20gr Butter

2TL Rosmarin gehackt

1. Wasser mit dem Salz aufkochen.
2. Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15-20 Min. (oder nach Verpackungsangabe) zu einem dicken Brei köcheln
3. Butter & Rosmarin darunter rühren und abschmecken