

# Tomaten-Polenta

2 EL Butter oder Olivenöl

2 Zwiebeln, gehackt

zusammen andämpfen

---

1 kg Tomaten, gehackt, (frisch oder aus der Dose / aus dem Glas)

zugeben, 5 Minuten dämpfen

---

2 ½ l Bouillon

zugeben

---

Pfeffer

½ Bd. Basilikum, gehackt

wenig Rosmarin, gehackt

würzen, aufkochen

---

500 g grober Mais (Bramata)

einlaufen lassen, ca. 45 Min. köcheln, ab und zu umrühren

---

**Geeignet für:** vegetarisch

**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung