Basilikumpolenta

150 g Maisgrieß (möglichst grob)
2 Fleischtomaten
2 Bund Basilikum, fein geschnitten
1 Zwiebel, fein geschnitten
2 Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
50 g Parmesan, gerieben
1,5 l Fleischbrühe
30 g Butter
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Zwiebel in einem Topf mit Butter glasig dünsten, mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Dann langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten ausquellen lassen. Dabei immer wieder mit einem Kochlöffel (am besten mit Loch) umrühren.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Vom Herd nehmen und Basilikum untermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Tomatenscheiben mit der Hälfte des Basilikums mischen.

Den restlichen Basilikum zusammen mit Parmesan unter die Polenta rühren. Polenta mit Tomaten anrichten.