

## **Basilikum-Polenta-Bällchen mit Fruchtsauce**

### **Zutaten für 4 Portionen**

#### **Polenta-Bällchen:**

- 300 ml Gemüsebrühe
- 50 g Maisgrieß (Polenta)
- 2 EL frisch gehackte Basilikumblätter
- 75 g Schmand
- Salz

#### **Sauce:**

- 1 EL Aprikosenkonfitüre (extrafein, ohne Stücke)
- 100 g Schmand
- 1 EL Fruchtsig, z. B. Apfelessig
- ca. 1 TL „rische´s Blütenrausch“ + etwas für die Garnitur

#### **Garnitur:**

- 1 Tomate / einige Basilikumblätter

#### **Zubereitung:**

- Für die Polenta-Bällchen die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen, Maisgrieß einrühren und mit Deckel bei schwacher Hitze 10 Minuten garen. Dabei immer mal wieder umrühren.
- Maisgrieß etwas auskühlen lassen, gehackte Basilikumblätter und Schmand unterrühren und mit Salz würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.
- Für die Sauce die Aprikosenkonfitüre mit Schmand und Essig verrühren und mit „rische´s Blütenrausch“ nach Geschmack würzen
- Tomate waschen, entkernen, würfeln und Basilikumblätter in Streifen schneiden
- Jeweils 2-3 Basilikum-Polenta-Bällchen auf einen Teller geben, mit Fruchtsauce, Tomatenwürfeln und Basilikumstreifen anrichten und mit etwas „rische´s Blütenrausch“ garnieren