

Polenta mit Weintraubenkompott

Zutaten

400 ml (Soja)Milch
6 EL Polenta
1 EL Mandelmus
1/2 Tasse Wasser
200 g Weintrauben
1 Zimtstange
1/2 TL Kardamompulver
Saft einer halben Zitrone
1 TL Kakaopulver

Zubereitung

(Soja)Milch erhitzen. Polenta und Mandelmus einrühren, bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten zu einem Brei kochen. Wasser erhitzen, halbierte Weintrauben mit Zimtstange, Kardamom, Zitronensaft und Kakaopulver zu einem Kompott einkochen. 2 Tassen oder Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Polenta einfüllen, kurz abkühlen lassen, dann auf einen Teller stürzen und mit den Weintrauben servieren.