POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Aufläufe bleiben länger saftig

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
900 ml	Gemüsebouillon
250 g	Polenta [Maisgriess]
6	Eigelb
2	Zwiebel(n), fein gehackt
3	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
160 g	Schinken, klein gewürfelt
	Olivenöl
6	Tomate(n), entkernt
	Basilikum, frisch
330 g	Mozzarella, klein gewürfelt
	Salz und Pfeffer
6	Eiweiss
	Olivenöl, für die Form
	Paniermehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gemüsebouillon zum Kochen bringen. Polenta dazugeben, unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten quellen lassen. Auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Eigelb dazumischen und zur ausgekühlten Polenta geben.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Schinken in Olivenöl anbraten, vom Herd nehmen und mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Polenta mischen.
6. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Polenta in die vorbereitetete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.