



# POLENTASANDWICH MIT FETA UND OLIVEN



## QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE POLENTA

**250 g**

**250 ml** Milch

**130 g** Polenta [Maisgriess]

**60 g** Butter

**60 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

**2** Ei(er)

Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE FÜLLUNG

**200 g** Feta, gewürfelt

**0.5** Gurke, in Scheiben geschnitten

**8** Grüne Oliven

**0.5** rote Peperoni, gewürfelt

**5** Salatblätter

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polenta: QimiQ Saucenbasis mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan dazumischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die Polenta in Stücke schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten.
5. Ein Stück Polenta mit Salat, Gurke, Oliven und Fetakäse belegen, ein weiteres Stück Polenta darauf geben und servieren.