



POLENTASANDWICH MIT FETA UND OLIVEN



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTA

250 g QimiQ Rahm-Basis

250 ml Milch

130 g Polenta [Maisgriss]

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 mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Eier und Sbrinz 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, Peperoni, Gurke, Oliven und Fetakäse belegen, ein weiteres Stück Polenta daraufgeben und servieren.