



# POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>500 ml</b>	Gemüsebouillon
<b>150 g</b>	Polenta [Maisgriess]
<b>4</b>	Eigelb
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>50 g</b>	Schinken, klein gewürfelt
	Olivenöl
<b>3</b>	Tomate(n), entkernt
<b>1 EL</b>	Basilikum, fein gehackt
<b>200 g</b>	Mozzarella, klein gewürfelt
	Salz und Pfeffer
<b>4</b>	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. Masse in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.