



# POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| <b>100 g</b>  |                                |
| <b>600 ml</b> | Klare Gemüsebouillon           |
| <b>150 g</b>  | Polenta [Maisgriess]           |
| <b>1</b>      | Zwiebel(n), gehackt            |
| <b>3 EL</b>   | Olivenöl                       |
| <b>200 g</b>  | Aubergine/Melanzani, gewürfelt |
| <b>1</b>      | Knoblauchzehe(n), gepresst     |
| <b>1</b>      | Gelbe Peperoni(s), entkernt    |
| <b>200 g</b>  | Zucchini, gewürfelt            |
| <b>2</b>      | Tomate(n), enthäutet           |
| <b>1 EL</b>   | Tomatenpüree                   |
|               | Salz und Pfeffer               |
| <b>2 EL</b>   | Balsamico Essig                |
| <b>100 g</b>  | Gruyere Käse , gerieben        |
| <b>1 EL</b>   | Peterli, gehackt               |
| <b>0.5 EL</b> | Thymian, gehackt               |
| <b>0.5 EL</b> | Oregano, gehackt               |

## ZUBEREITUNG

1. Gemüsebouillon aufkochen, Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals mit dem Holzlöffel durchrühren.
2. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Zwiebel in Öl andünsten. Auberginen dazugeben und anbraten. Dann Knoblauch, Paprika, Zuccetti, Tomaten und Tomatenpüree dazugeben und 3 Minuten anbraten.
4. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Zum Schluss Käse, QimiQ Saucenbasis und frische Kräuter untermischen.
5. Polenta in eine gefettete Auflaufform geben und glatt streichen. Gemüsemischung auf Polenta verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.