



POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

100 g	
600 ml	Bouillon de légumes
150 g	
1	Oignon(s), haché
3 cs	Huile d'olive
200 g	Aubergine, coupé en dés
1	Gousse(s) d'ail, gepresst
1	Poivron(s) jaune(s), épépinée
200 g	Courgette(s), coupé en dés
2	Tomate(s), enthäutet
1 cs	Concentré de tomates
	Sel et poivre
2 cs	Vinaigre balsamique
100 g	Gruyere Käse 45 % Fett i. T, râpée
1 cs	Persil, haché
0.5 cs	Thymian, haché
0.5 cs	Oregano, haché

PRÉPARATION

1. Gemüsesuppe 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, Zucchini, Tomaten und Tomatenmark 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.