



# POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>900 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>250 g</b>	Polenta [Maisgrieß]
<b>6</b>	Eigelb
<b>2</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>3</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>160 g</b>	Schinken, klein gewürfelt
	Olivenöl
<b>6</b>	Tomate(n), entkernt
	Basilikum, frisch
<b>330 g</b>	Mozzarella, klein gewürfelt
	Salz und Pfeffer
<b>6</b>	Eiweiß
	Olivenöl, für die Form
	Semmelbrösel, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Polenta dazugeben, unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten quellen lassen. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic 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.