



POLENTASANDWICH MIT FETA UND OLIVEN



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTA

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Milch
130 g	Polenta [Maisgrieß]
60 g	Butter
60 g	Parmesan, 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 Paprikaschote(n), gewürfelt
5	Salatblätter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polenta: QimiQ Sahne-Basis mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan 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, Gurke, Oliven und Fetakäse belegen, ein weiteres Stück Polenta darauf geben und servieren.