



# POLENTASANDWICH MIT FETA UND OLIVEN



## QimiQ VORTEILE

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



15

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE POLENTA

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>250 ml</b>	Milch
<b>130 g</b>	Polenta [Maisgrieß]
<b>60 g</b>	Butter
<b>60 g</b>	Parmesan, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
<b>2</b>	Ei(er)
	Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>200 g</b>	Feta, gewürfelt
<b>0.5</b>	Gurke, in Scheiben geschnitten
<b>8</b>	Grüne Oliven
<b>0.5</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>5</b>	Salatblätter

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polenta: QimiQ Classic mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen 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, Paprika, Gurke, Oliven und Fetakäse belegen, ein weiteres Stück Polenta daraufgeben und servieren.