

## POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE

## **QimiQ VORTEILE**

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





15

i leich

## **ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN**

100 g	QimiQ Sahne-Basis
600 ml	Klare Gemüsesuppe
150 g	Polenta [Maisgrieß]
1	Zwiebel(n), gehackt
3 EL	Olivenöl
200 g	Aubergine/Melanzani, gewürfelt
1	Knoblauchzehe(n), gepresst
1	Gelbe Paprikaschote(n), entkernt
200 g	Zucchini, gewürfelt
2	Tomate(n), enthäutet
1 EL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
2 EL	Balsamico-Essig
100 g	Gruyere Käse 45 % Fett i. T, gerieben
1 EL	Petersilie, gehackt
0.5 EL	Thymian, gehackt
0.5 EL	Oregano, gehackt

## **ZUBEREITUNG**

- 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.