



POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

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.