



POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

100 g	QimiQ Sauce Base
600 ml	Bouillon de légumes
150 g	Polenta [semoule de maïs]
1	Oignon(s), haché
3 cs	Huile d'olive
200 g	Aubergine, coupé en dés
1	Gousse(s) d'ail, pressé
1	Poivron(s) jaune(s), épépinée
200 g	Courgette(s), coupé en dés
2	Tomate(s), pelé
1 cs	Concentré de tomates
	Sel et poivre
2 cs	Vinaigre balsamique
100 g	Gruyère, râpée
1 cs	Persil, haché
0.5 cs	Thym, haché
0.5 cs	Origan, haché

PRÉPARATION

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.