



POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE

QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

100 g	QimiQ Sauce Base
600	Brodo di verdura
150 g	Polenta [semolino di mais]
1	Cipolla (Cipolle),
3	Olio d'oliva
200 g	Melanzana,
1	Dente d'aglio,
1	Peperoni gialli,
200 g	Zucchini,
2	Pomodoro (Pomodori), enthäutet
1	Concentrato di pomodori
	Sale i pepe
2	Aceto Balsamico
100 g	Groviera,
1	Prezzemolo,
0.5	Timo,
0.5	Origano,

PREPARAZIONE

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. Gemüse Mischung auf Polenta verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.