

Rezeptvorschlag
Kindergarten und Hort „Herrenhaus“ Fischl
Fischlstraße 32, 9020 Klagenfurt a. Ws.



Polenta- Tomatenauflauf

Zutaten:

350 g Polenta
875 ml klare Gemüsesuppe
7 Eier (Dotter und Eiklar)
2 Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
5 Tomaten
350 g Käse
2 EL Basilikum
500 g QimiQ
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

In die kochende Gemüsebrühe Polenta zugeben und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen und danach abkühlen.

QimiQ glatt rühren. Die Eidotter einrühren und in die kalte Polenta mischen.

Tomaten klein würfeln, mit Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Basilikum vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Polenta mischen.

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und mit Brösel bestreuen. Die Polenta Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr (170°C) ca. 30 Min. backen.