



EINHEIT 9 - Rezept 17

Polenta-Schnitten

für 2 - 4 Personen

Menge / Zutaten

750 ml Gemüsebrühe oder Wasser mit
Hefebrühe-Extrakt

220 g Maisgrieß (Polenta)

Etwas Meersalz

4 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

3-5 St. Tomaten – je nach Größe

Kräuter: frische Petersile, Kräuter der
Provence,

Meersalz / Pfeffer

100 – 150 g geriebener, veganer Käse

Zubereitung:

- Gemüsebrühe oder Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und evtl. bei Bedarf würzen.
- Polenta einlaufen lassen und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen bis der Brei sich vom Boden löst.
- Die Polenta auf einem gefetteten Blech ausstreichen.
- Tomatenmark mit zerdrücktem Knoblauch und den Gewürzen vermischen und aufpinseln. Mit Tomatenscheiben belegen und mit Käse bestreuen.
- Bei 200°C ca. 15 Minuten überbacken.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897