



POLENTASCHNITTEN MIT LINSEN-BOLOGNESE UND VEGANEM WEICHKÄSE

für 4 Personen
zubereiten: ca. 1 Stunde
einweichen: über Nacht

150 g braune Linsen

Polenta

250 g gelbe Tessiner Polenta
9 dl Salzwasser

Linsen-Bolognese

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Olivenöl
250 g Rüebli, in Würfeli
200 g Knollensellerie,
in Würfeli

2 EL Tomatenpüree
2 EL Kräuter all'italiana
4 Zweiglein Thymian
1 Lorbeerblatt
1 dl veganer Rotwein (z.B. La Solana 2021, Pla de Morei)
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 EL Olivenöl
120 g veganer Weichkäse soft white, in Scheibchen
4 Zweiglein Thymian

1 Vorbereitung: Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

2 Polenta unter Rühren in das siedende Salzwasser einrühren. Polenta unter häufigem Rühren ca. 1 Std. köcheln. Polenta auf einem nass abgespülten Blechrücken ca. 2 cm dick rechteckig ausstreichen, auskühlen.

3 Linsen-Bolognese: Linsen abtropfen, in siedendem Wasser weich kochen, abtropfen. Zwiebel und Knoblauch im Öl andämpfen. Rüebli und Sellerie ca. 5 Min. mitdämpfen. Tomatenpüree begeben, kurz weiterdämpfen. Kräuter und Wein daruntermischen, aufkochen. Wein auf die Hälfte einkochen. Wasser dazugiessen, aufkochen. Linsen daruntermischen, Sauce ca. 20 Min. köcheln, würzen.

4 Polenta in Stücke schneiden, portionenweise im warmen Öl beidseitig je ca. 5 Min. knusprig braten, warm stellen.

5 Linsenbolognese und veganer Weichkäse auf den Polentaschnitten verteilen, würzen, mit Thymian garnieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

