



# 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 Rüebl, 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. Rüebl 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](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

