

## Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 200 ml | Gemüsesuppe |
| 60 g | Polenta |
| 1 EL | Geriebener Bergkäse |
| 1 EL | Crème fraîche |
| 1 | Sellerieknolle |
| 1 Stk. | Petersilwurzel |
| 2 Stk. | Pastinaken |
| 2 Stk. | Rote Zwiebeln |
| 6 Stk. | Kleine dünne Karotten mit Grün |
| 1 | Tasse Kohlsprossen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Petersilie oder Kresse zum Dekorieren |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | Pfeffer bunt ganz |

# Buntes Ofen-Wintergemüse auf cremiger Polenta

30—45 Min

## Zubereitung

1. Für das bunte Ofen-Wintergemüse wird das Gemüse zuerst gewaschen. Während der Vorbereitung kann der Ofen schon einmal auf 200 °C vorgeheizt werden. Währenddessen das Gemüse (je nach verwendeter Sorte) schälen, waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die kleinen Karotten und Pastinaken können auch je nach Belieben bloß halbiert werden (je nach Größe).
2. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer verfeinern und ab in den Ofen. Das Gemüse benötigt etwa 20 Minuten, um goldbraun gebacken zu sein. Anschließend auf der cremigen Polenta servieren.
3. Nun zur Polenta: Die Gemüsesuppe aufkochen lassen und die Polenta unterrühren. Das Ganze für etwa 6 Minuten gut kochen lassen. Die Masse sollte eine cremige Konsistenz erhalten. Anschließend den geriebenen Käse und das Crème fraîche gut mit der Polenta verrühren und mit Kotányi Salz und Pfeffer verfeinern.
4. Das bunte Gemüse auf einem Polenta-Bett anrichten und mit Petersilie oder Kresse bestreuen.

**TIPP:** Mit dickflüssiger Crema di Balsamico oder Sesamöl verfeinern und genießen.