Cremige Polenta mit Ofengemüse, Granatapfel und Fetakäse

30–40 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Polenta:

800 ml	Wasser
150 g	Polenta
50 g	Butter
100 g	Frischkäse
0.5 TL	Meersalz jodiert grob

Für das Ofengemüse:

300 g	Brokkoli
300 g	Blumenkohl
400 g	Süßkartoffel
70 ml	Olivenöl
0.5 Pkg.	Grill Gemüse

Für die Dekoration:

0.5 Stk.	Granatapfel
100 g	Fetakäse

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Backofen auf 200°C vorheizen. Dann den Brokkoli und Blumenkohl waschen und in 3 cm große Röschen zerteilen. Die Süßkartoffel schälen und in 3x3 cm große Würfel schneiden. Danach das Gemüse in eine Schüssel geben, mit Olivenöl bedecken und mit der Kotányi Grill Gemüse Gewürzmischung bestreuen und gut vermischen. Das Gemüse auf ein Backblech geben und in den Ofen schieben. Zehn Minuten backen, umrühren und weitere zehn Minuten backen.
2. Während das Gemüse röstet, die Polenta zubereiten. Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Hitze reduzieren. Die Polenta in das Wasser geben, die Hitze auf mittlere Stufe erhöhen und fünf Minuten unter ständigem Rühren kochen. Vom Herd nehmen, Butter und Frischkäse dazugeben, verrühren und auf vier Teller verteilen.
3. Zum Schluss das gebratene Gemüse auf den Tellern mit Polenta anrichten, mit Granatapfel und Fetakäse bestreuen und servieren.