

# Polenta-Gemüsekuchen

Der Polenta-Gemüsekuchen ist eine schmackhafte Kombination aus Mais Brei und Gemüse. In diesem Rezept wird der Kuchen im Backofen gebacken und wird dich bestimmt überzeugen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 150 g   | <a href="#">Polenta</a>               |
| 100 g   | Sauerrahm                             |
| 350 g   | Gemüsebrühe                           |
|         | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |
| 2 Stk.  | <a href="#">Karotten</a>              |
| 1 Stk.  | Zucchini (klein)                      |
| 100 g   | <a href="#">Brokkoli</a>              |
| 1 EL    | <a href="#">Butter</a>                |
| 2 EL    | Parmesan gerieben                     |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                  |
| 1 Prise | Paprikapulver (edelsüß)               |
|         | <a href="#">Salz</a>                  |
|         | <a href="#">Pfeffer</a> (weiß)        |

## Zubereitung

1. Für den **Polenta-Gemüsekuchen** den Polenta mit Sauerrahm in der Gemüsebrühe unter Rühren zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze zirka 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren quellen lassen.
2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Backofen auf 175°C vorheizen.

3. Karotten, Zucchini, und Brokkoli waschen putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse zirka 3 Minuten bissfest garen, von der Herdplatte nehmen.
4. Die Polenta mit dem Gemüse, Parmesan und Eier vermischen, Paprikapulver hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Auflauf Form streichen und im Backofen etwa 20 Minuten backen bis die Oberfläche eine leichte bräunliche Farbe bekommt. Den fertigen Gemüsekuchen noch einige Minuten in der Form ruhen lassen und danach in Stücke schneiden.

## **Tipp**