VEGETARISCHE GEMÜSEBÄLLCHEN AN POLENTA MIT ZUCCHINI UND SALBEI PARMESANSAUCE

2 PORTIONEN | 45 MIN | MITTEL

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen

20 g Schalotten

1 halbe Zehe Knoblauch

10 g Knollensellerie

20 g weißer Lauch

65 g Butterschmalz

100 ml Weißwein

150 ml Sojasahne

5 Blätter Salbei

30 g Parmesan

3 Prisen Salz

3 Prisen Pfeffer

etwas Zitronenabrieb, bio

200 ml Kokosmilch

200 ml Gemüsebrühe

100 g Maisgrieß, fein

200 g Zucchini

1 Prise Rohrzucker

1 EL weißer Balsamessig

1 Zweig Rosmarin

Entdeckt unsere Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen an Polenta. Ein unglaublich leckeres Gericht, begeistert nicht nur für Vegetarier!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Salbei-Parmesansauce

Schalotten, Knoblauch und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch waschen und nur den weißen Teil in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen in 15 g (1,5 EL) Butterschmalz farblos anschwitzen.
Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen, bis der Weißwein zur Hälfte eingekocht ist. Mit Sojasahne auffüllen und nochmals leicht reduzieren lassen. Salbei klein schneiden und zusammen mit dem Parmesan in die Sauce geben. Im Anschluss mit einer Prise Salz und Pfeffer sowie Zitronenabrieb abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

2. Zubereitung Polenta

Kokosmilch und Gemüsebrühe aufkochen. Den Maisgrieß dazugeben, ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Polentamasse auf ein Backblech mit Backpapier ca. 3 cm hoch ausstreichen und im Ofen bei 80 °C warmhalten. In Portionen schneiden.

3. Zubereitung Zucchini

Die Zucchini waschen, längs vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Danach in 25 g Butterschmalz anbraten, mit Rohrzucker karamellisieren und mit Balsamessig ablöschen. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und dem Rosmarin abschmecken.

4. Zubereitung Vegetarische Gemüsebällchen

Die Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen in einer heißen Pfanne mit 25 g Butterschmalz gleichmäßig ca. 5 Minuten anbraten.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE