

## Safran-Polentaschnitte



20 Minuten  
(4 Stunden  
Kaltstellen)



4 Personen



vegan

### Zutaten

- 30 ml Olivenöl
- 75 g Seidentofu
- 500 g Gemüsebrühe
- 250 g Mandelmilch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp Safran
- 200 g Maisgrieß

### Zubereitung

- 1) Den Seidentofu glatt mixen.
- 2) Olivenöl, Gemüsebrühe, Mandelmilch und Safran aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Seidentofu dazugeben und Maisgrieß einrühren, kurz ziehen lassen.
- 4) Nochmals glattrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben. Glattstreichen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.
- 5) Die Polenta in Balken schneiden und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten anbraten.

**Guten Appetit** wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](https://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Die Polenta passt gut zu frischem, sommerlichen Gemüse, Spinat, Pilzen und einer Tomatensauce.

