

POLENTAPIZZA

ZUTATEN (2-3 PERSONEN):

Boden:

180-200 g Polenta

½ l Wasser

1 EL Olivenöl

Thymian, Oregano, Suppenwürze

Belag:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

Ca. 300 g Gemüse nach Belieben (Paprika, Zuckermais, Zucchini, Tomaten, Kürbis, Champignons – was auch immer der Kühlschrank bzw. Garten gerade hergibt)

100 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Pizzagewürz



ZUBEREITUNG:

- 1) Thymian und Oregano in Olivenöl kurz andünsten, Wasser und Suppenwürze dazugießen und Polenta einrühren. 3 Minuten köcheln lassen, dann 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ausquellen lassen
- 2) Gehackte Zwiebel, Knoblauch und Gemüse in Öl anbraten und würzen
- 3) Polenta in eine feuerfeste Form streichen, mit Tomatenmark bestreichen und mit Gemüse und Käse belegen
- 4) Polentapizza bei 180 °C Heißluft für ca. 25 Min. backen