

POLENTA PIZZA

Zutaten für 1 Blech

2 Tassen Polenta
4 Tassen Wasser
Suppenwürze und Salz nach Geschmack

Belag:

Tomaten, Paprika, Tomatenmark, Wurst u.s.w.

Käse zum bestreuen

Zubereitung:

Wasser mit Suppenwürze und Salz aufkochen, Polenta unter rühren zugeben und so lange kochen bis sich der Brei vom Boden löst und sich am Boden eine weiße Schicht bildet.

Ein Blech mit Backpapier belegen, Polenta mit einem nassen Löffel gleichmäßig verteilen. Tomaten und Paprika anrösten und zusammen mit dem anderen Belag die Pizza belegen und mit geriebenen Käse bestreuen.

Im Backrohr bei ca. 200 Grad überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Guten Appetit

Rezept vom Brigitte K.