



POLENTA Pizza

Zutaten:

E 3 Tassen Polenta
M 1 Prise Muskatnuss
W 6 Tassen Wasser
W 1 TL Salz

Belag:

H ½ L Tomatensauce (aus dem Glas)
F Handvoll Oregano
E 1 EL Olivenöl
E 2 kleine Zucchini
E ¼ kg Cremeschampignons
M eine Prise Pfeffer
M 1 Zwiebel
W 1 TL Salz

F 20 dag Ziegen oder Schafskäse

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Polenta einrühren. Einige Minuten köcheln lassen. Mit geriebenen Muskatnuss würzen. Ziehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Polenta darauf verteilen und 30 Minuten rasten lassen. Die Tomatensauce mit Oregano und Olivenöl auf die Polenta streichen.

1 cm kaltes Wasser leicht salzen, zum Kochen bringen (W=H=F), Öl dazu geben. Zwiebeln in Ringe schneiden und zufügen. Flamme reduzieren. Wenn das Wasser verdampft ist, sollte der Zwiebel weich sein. Auf die Tomatensauce legen.

Zucchini in Scheiben schneiden, die Champignons ebenfalls schneiden und beides in Olivenöl braten. (Champignons in wenig Öl heiß anbraten) salzen, pfeffern. Auf den Zwiebeln geben. Mit Oregano würzen und geriebenen Ziegen- oder Schafskäse darauf streuen.

Bei 180° im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen.