



Polenta-Pizza

 Vegetarisch

 20 min. Vor- und Zubereiten + 12 min. Backen

 Nährwerte pro Portion (1/4) **640 kcal, F 37 g, Kh 56 g, E 21 g**

Zutaten für 4 Personen

1

- 1 **Zwiebel**
- 1 EL **Olivenöl**
- 1 l **Gemüsebouillon**
- 250 g mittelfeiner **Maisgriess**
- 80 g geriebener **Parmesan**
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf
- 100 g **Crème fraîche**

2

- 150 g **Mozzarella**
- 200 g **Cherry-Tomaten**
- 80 g entsteinte schwarze **Oliven**

3

Und so wird's gemacht

Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. 2/3 des Käses darunter mischen, würzen. Polenta rund (ca. 35 cm Ø) auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Crème fraîche auf der Polenta verteilen, restlichen Käse darüberstreuen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mozzarella zerzupfen. Cherry-Tomaten und Oliven halbieren, alles auf der Polenta verteilen.

Backen: ca. 12 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Hinweise

Tipp: Mit Rucola garnieren.