

Polenta-Pizza

ZUTATEN f. 4 Personen:

250 g Maisgrieß
1 Liter Wasser
2 EL Maismehl
1 Prise Salz
1 EL Butter

Für den Belag:

100 g Magerschinken
1 TL gehackter Basilikum
4 mittlere Tomaten
½ Dose Mais/ ca. 200 g



Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel.

Brennwert p. P.: 292 kcal.

ZUBEREITUNG:

Das Wasser salzen, zum Kochen bringen und den Maisgrieß einstreuen. Etwa eine Viertelstunde bei mittlerer Hitze kochen lassen und das Maismehl hinzugeben. Das Ganze 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen, bis sich der Teig vom Boden löst. Die Polenta noch heiß etwa 2 cm dick auf ein befettetes Backblech streichen. Ca. 1 Stunde abkühlen und fest werden lassen. Danach den Backofen auf 220°C vorheizen, die Polenta je nach Geschmack belegen und ca. 15 Minuten backen.