

Polenta - Pizza

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 8 Personen

100	Gramm	Geräucherter Speck durchwachsenen Nehmen
1		Zwiebel
100	Gramm	Champignons
30	Gramm	Butter
1	Ltr.	Klare Brühe instant
250	Gramm	Maisgries
2	Stiele	Salbei 1-2
750	Gramm	Französisches Gemüse TK in Tomatenrahmsauce
100	ml	Wasser
100	Gramm	Mittelalter Goudakäse

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Speck und Zwiebel fein würfeln. Pilze putzen und hacken. Speck in einem Topf knusprig auslassen. Fett zufügen. Zwiebel und Champignons kurz darin andünsten, mit Brühe ablöschen. Maisgriess zufügen, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Salbeiblättchen fein hacken und unter den Griess rühren. Gemüse und Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze unter Rühren drei Minuten garen. Maisgriess auf ein gefettetes Blech streichen. Gemüse darauf verteilen. Käse grob raspeln und über das Gemüse streuen. Polenta-Gemüse-Pizza im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen, heiss servieren.