



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Polenta Pizza

Polenta Pizza

250 g Leverno Maisgriess

1 Glas Pizzasauce

Nach Belieben Belag nach Wahl (Gemüse, Pilze, Oliven...)

Nach Belieben Käse

Frischer Basilikum

Polenta Pizza

1.

Polenta nach Packungsanleitung zubereiten und Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine runde Springform auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und die Polenta gleichmäßig mit einem Löffel darin verteilen. (Geht auch ohne Springform)

Pizzasauce gleichmäßig auf der Polenta verteilen und anschließend mit dem Belag deiner Wahl belegen und Käse darüber verteilen.

Polenta-Pizza samt Backpapier in den Ofen stellen und 15 bis 20 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp: Wer den Boden besonders knusprig haben möchte, kann den Boden vor dem Belegen bereits einige Minuten im Backofen vorbacken.