

Polenta-Pizza mit Pilzen

Wer bisher keinen Mais mochte, wird von nun an begeisterter Polenta-Liebhaber sein!

Zutaten (Blech von 28 cm):

250 g Pilze
wenig Öl
1 kleine Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
220 g grobes Mais
1 Liter Geflügelbouillon
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
1 dl Tomatensauce
150 g Mozzarellakäse in Scheiben oder Würfeli
1 Zwiebel
4-6 Oliven
2 Knoblauchscheiben
Oregano oder Pizzagewürz

Pilze grob hacken, in wenig Öl anbraten. Eventuell entstehende Flüssigkeit einkochen lassen. Beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauchzehen hacken, in etwas Öl andünsten. Mais dazu geben, mit der Geflügelbouillon aufgiessen. Lorbeerblatt und Nelken beifügen. Auf kleinem Feuer während 20-30 Minuten leicht köcheln lassen. Auf ein rundes Blech ausstreichen, auskühlen lassen.

Pilze und Tomatensauce, dann Mozzarella darüber verteilen. Zwiebel in Scheiben schneiden, Oliven entkernen, halbieren und mit den Knoblauchscheiben ebenfalls dazu geben. Mit Oregano oder Pizzagewürz bestreuen. Mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

