

Steirische Pizza



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG

20 min



Zutaten

FÜR 1 BLECH PIZZA

- 900 ml Wasser
- 1 EL Butter
- 250 g Polenta (Maisgrieß)
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Paradeiserwürfel aus dem Vorratsschrank
- 150 g Schafkäse
- 200 g blanchierter Spinat (im Winter TK)
- 250 g Gemüsemais
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano

Zubereitung

- 1 Wasser mit Salz und Butter aufkochen, Polenta einrühren und unter häufigem Rühren ca. 3 Minuten einkochen lassen. Anschließend 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (am besten mit einem nassen Teigspatel) und abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel schälen, fein hacken und im Rapsöl glasig dünsten. Paradeiser und gehackten Knoblauch dazugeben und würzen.
- 3 Diese Mischung auf die Polentamasse streichen und mit gewürztem Spinat, Mais und klein gewürfelm Schafkäse belegen. Zum Schluss etwas Öl über die Pizza träufeln und ca. 30 Minuten backen.

Tipp

Die Polentapizza können Sie ganz nach Ihrem Gusto abwandeln: Belegen Sie sie mit mehr saisonalem Gemüse, einem anderen Käse oder mit etwas Bio-Schinken.