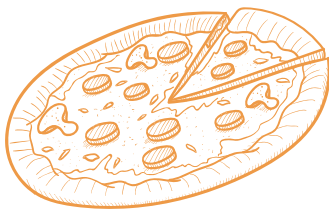




Polenta-Pizza

by Thermiartig



Einkaufsliste

- 500g Wasser
- 500g Milch
- 2TL Gemüse-Bouillon
- ½ TL Salz
- 250g Maisgriess
- Belag nach eigenem Geschmack
- 100g Tomatensauce
- 100g Crème fraîche
- 100g Salami
- 100g Schinken
- 100g Speck
- 200g Pizzakäse
- 1EL Oregano
- Pfeffer



Step by Step zum Genuss

Wasser, Milch, Gemüsebouillon, Salz und Maisgriess in den Mixtopf geben und 10 Min./100°C/Stufe 2.5 kochen.

In der Zwischenzeit ein Blech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Polenta auf das Backpapier geben und mit dem Spatel zu einer glatten Fläche streichen und etwas auskühlen lassen.

Nun die Polentapizza nach Herzenswunsch belegen und 5-10 Minuten bei 200° Grad backen.

