

Rezept

Glutenfreie Pizza aus Polenta

Ein Rezept von Glutenfreie Pizza aus Polenta, am 14.04.2024

Zutaten

750 ml Wasser	1/2 TL Salz
1 EL Butter	250 g Maisgrieß
800 g Tomatenfruchtfleisch in Stücken (Fertigprodukt)	125 g Mozzarella
Salz	100 g gekochter Schinken
1 EL getrocknete Italienische Kräuter	Pfeffer
Backpapier fürs Blech	1 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (16 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 98 kcal

Zubereitung

1. Das Wasser mit Salz und Butter zum Kochen bringen. Den Maisgrieß einrieseln lassen, 5 Min. unter Rühren kochen, dann bei schwächster Temperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Immer wieder umrühren.
2. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Tomaten in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Polenta ca. 2 cm dick auf das vorbereitete Blech streichen. Das Blech wird dabei nicht vollständig bedeckt. Abkühlen lassen.
3. Die Polenta mit den abgetropften Tomatenstücken belegen. Den Mozzarella in Stücke, den Schinken in Streifen schneiden und gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Kräuter darüber streuen. Das Olivenöl darüber träufeln.
4. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen und heiß servieren. Dazu passt ein bunter Salat.