

Rezept

Polenta-Pizza mit Mozzarella

Ein Rezept von Polenta-Pizza mit Mozzarella, am 19.04.2024

Zutaten

400 ml Gemüsebrühe (Instant)	5 EL Milch
1 EL Olivenöl	100 g Polenta (feiner Maisgrieß)
50 g italienischer Hartkäse	Salz
Pfeffer	150 g Kirschtomaten
40 g Rucola	1 Kugel Büffelmozzarella (ca. 125 g)
2 EL Balsamico-Creme	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf die Brühe mit Milch und Olivenöl aufkochen. Den Polenta-Grieß einrieseln und unter Rühren einmal aufwallen lassen, dann Hitze auf kleinste Stufe herunterschalten und die Polenta zugedeckt bei schwacher Hitze nach Packungsangabe in 5 - 15 Min. ausquellen lassen (siehe Info).
2. Inzwischen den Hartkäse fein reiben. Die Hälfte davon unter den Maisbrei rühren. Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem angefeuchteten großen Messer (oder einer Palette) auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Fladen von ca. 1 cm Dicke verstreichen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola waschen, trocken schleudern und die groben Stiele abschneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen, trocken tupfen und 1 - 2 cm groß würfeln. Polenta mit dem übrigen Hartkäse bestreuen, mit Mozzarella und Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Polenta-Pizza im Ofen (unten) 8 - 10 Min. backen. Mit Balsamico-Creme beträufeln und mit Rucola bestreut servieren.