Rezept

Polenta-Pizza mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Polenta-Pizza mit getrockneten Tomaten, am 03.07.2025

Zutaten

600 ml	Gemüsebrühe
	Salz
100 g	geriebener Emmentaler
100 g	braune Champignons
4 EL	Pesto alla genovese (aus dem Glas)
1 Handvoll	Basilikumblättchen
2	Knoblauchzehen
200 g	Instant-Polenta
2 Kugeln	Mozzarella (je 125 g)
100 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
	Pfeffer
	Aceto Balsamico (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1170 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe erhitzen, den Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz kräftig abschmecken. Die Polenta einrühren und kurz köcheln lassen, bis die Masse angedickt ist. Dann den Emmentaler dazugeben und weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Vom Herd nehmen.

2. Ein Backblech in den Ofen (Mitte) schieben und den Backofen auf 220° vorheizen. Polenta auf zwei Bögen Backpapier verteilen und jeweils mit angefeuchteten Händen (Vorsicht: heiß!) zu einem runden Pizzaboden (ca. 28 cm Ø) formen.

3. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und in nicht zu dünne Streifen schneiden.

4. Die Polentaböden dünn mit Pesto bestreichen, mit Mozzarella belegen und mit Pfeffer würzen. Die Tomaten und Champignons darauf verteilen.

5. Samt Backpapier 1 Pizza auf das Backblech ziehen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Fertige Pizza aus dem Ofen holen, vierteln, mit Basilikum bestreuen und nach Belieben mit Balsamico beträufeln. Sofort servieren. Inzwischen die zweite Pizza backen.