

Polenta-Pizza glutenfrei



Zutaten

- 200 g Zwicky glutenfreier Maisgriess
- 2 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 800 g Wasser
- 200 g geriebener Käse
- 15 g Olivenöl
- 400 g geschälte Tomaten

**ca. 6 Stück/15 Minuten aktiv
Gesamt 70 Minuten**

- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 rote Peperoni
- 5 Champignons
- 10 Scheiben Zucchini
- Rucola

Zubereitung

1. Wasser, Gemüsebrühe und 1 EL Olivenöl aufkochen und verrühren. Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Maisgriess hinzufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Maisgriess anschliessend auf dem Backblech verteilen und glattstreichen. 20 Minuten backen.
3. Zwiebeln und Knoblauch hacken und in einem kleinen Topf mit dem Olivenöl anbraten. Tomaten, Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen – und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Backblech aus dem Ofen nehmen und die Tomatensauce auf dem Maisgriess verteilen. Nach Belieben belegen und anschliessend mit Käse bestreuen.
5. 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen. Rucola auf der Pizza verteilen und servieren.

Tipp: Die Pizza kann beim zweiten Mal auch wunderbar auf einem Pizzastein auf dem Grill gebacken werden.

Zwicky wünscht en Guete!