



## Polenta-Pizza

### 2 Portionen

250 ml **Gemüsebrühe**  
100 g **Polenta**  
1 EL **Olivenöl zum Einfetten**

### Belag

1 **Knoblauchzehe**  
1 kl. Stück **Lauch**  
50 g **Möhren**  
250 g **Tomate**  
1 EL **Olivenöl**  
Etwas **Basilikum**  
**Oregano**  
**Salz und Pfeffer**

1 kleine **Zwiebel**  
150 g **Zucchini**  
1 EL **Olivenöl**

0,5 – 1 **Mozzarella** oder  
100 g **Feuerkäse**

### 4 Portionen

500 ml  
200 g  
1 EL

1  
1 gr. Stück  
100 g  
500 g  
1 EL  
Etwas

1 große  
300 g  
1 EL

1  
200 g

### Zubereitung

Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) aufheizen.

In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe aufkochen, Polenta einrühren und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen, den Topf auf der Platte lassen, mit dem Deckel verschließen, Platte abstellen und 10 min quellen lassen. Polenta in eine gefettete Auflaufform umfüllen.

Knoblauch fein hacken, Lauch in Ringe schneiden, Möhren und Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Lauch und Knoblauch andünsten, Möhren dazugeben und Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen und rund 15 min köcheln lassen.

Zwiebel in Ringe und Zucchini in Scheiben schneiden. Jeweils in 1 EL Olivenöl kurz anbraten.

Die Tomatensauce auf die Polenta streichen, Zwiebel und Zucchini darauf verteilen, den Mozzarella mit den Händen zerbröseln und auf die Pizza geben. Ab damit in den Ofen und rund 15 min. backen.

Die Pizza in schöne Stücke schneiden und servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:  
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Gemüsebrühe,  
ggf. Feuerkäse

