



Polenta-Pizza

mit Kürbis & Rote Bete



Zutaten für 4 Personen:

Pizzaboden

250 g Polenta (Maisgrieß)
850 ml Gemüsebrühe
1 TL Butter

Die Gemüsebrühe aufkochen und Polenta mit einem Schneebesen einrühren. Hitze herunterstellen und 3 Min weiterrühren. 5 Min quellen lassen, dann mit Butter verfeinern.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Polentamasse ca. 1 cm dick auf einem Blech mit Backpapier verstreichen.

Belag

300 g Kürbis
2 Rote Bete
1 Bund Thymian
2 Mozzarella
Pfeffer
Salz

Den Kürbis waschen, entkernen und in 2 – 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Rote Bete ebenfalls waschen, das obere und untere Ende abschneiden, am oberen Rand etwas schälen und wie den Kürbis in dünne Scheiben schneiden.

Das Gemüse auf der Pizza verteilen, den Mozzarella abgießen, grob mit der Hand zerpfücken und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Den Thymian waschen, trocknen und dünne Zweige auf der Pizza verteilen. Nun die Pizza für 25 – 30 Min backen (übrig gebliebenes Gemüse kann auf dem Blech im Ofen mitgebacken werden).