

Polenta-Pizza mit Zucchini und Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Gemüsebrühe – 200 g Polenta – Olivenöl – Thymian – 2 Knoblauchzehen – 500 g Zucchini – 300 g Champignons – Salz – Pfeffer – 450 g Tomaten – 250 g kräftiger Käse

Zubereitung:

- Die Gemüsebrühe aufkochen lassen und die Polenta unter Rühren langsam zugeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei ständig umrühren bis sich die Polenta vom Topfrand löst
- Eine Quicheform o.ä. einfetten und die Polenta darauf verteilen. Beiseite stellen
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Zucchini putzen, längs vierteln und in Würfel schneiden
- Champignons in Scheiben schneiden
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini und die Hälfte vom Knoblauch darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in eine Schüssel füllen und beiseite stellen
- Wieder etwas Olivenöl in die Pfanne geben, diesmal die Champignons und den restlichen Knoblauch anbraten, mit Thymian und Salz abschmecken
- Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Polenta legen, dann Zucchini und Pilze darauf verteilen
- Käse reiben und auf dem Gemüse verteilen
- Die Pizza etwa 15-20 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

