



## Polenta-Pizza mit Pilzen

und Käse, dazu frischer Salat



20-30min



3-4 Personen

Heute in der Box: Pizza muss nicht immer gleich Pizzateig sein. Unsere Köchin Hannah probiert mal etwas anderes aus, nämlich einen Pizzaboden aus würziger Polenta mit frischen Kräutern. Dazu gibt es scharf angebratene Pilze und zartschmelzenden Käse als Belag und frischen Salat als Beilage.



## Was du von uns bekommst

- Mischung: Austernpilze & braune Champignons
- Kräutermix: Petersilie & Thymian
- gemischter Salat
- Sumach
- Reibekäse-Mix
- Knoblauchzehe
- Polenta
- Kirschtomaten
- Gemüsebrühwürfel?

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 70.9g, Eiweiß 25.9g



1. Pilze rösten

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. **Austernpilze** halbieren, die anderen **Pilze** vierteln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden. Die **geschnittenen Pilze** und **Knoblauch** auf ein mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und in 1-2EL Olivenöl wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 10-12Min. im Ofen rösten, bis die **Pilze** braun sind.



4. Polenta kochen

Die **Brühe** in einem großen Kochtopf noch einmal zum Kochen bringen, dann die Hitze runterdrehen und die **Polenta** mit einem Schneebesen ins Wasser einrühren. Unter Rühren auf niedriger Stufe ca. 5Min. garen. Sobald die **Polenta** das Wasser aufgesogen hat, die  **Hälfte des geriebenen Käses** einrühren und schmelzen lassen.



2. Salsa mischen

Inzwischen die **Petersilie** mit Stängeln kleinhacken. Die **Kirschtomaten** fein würfeln und mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie **gehackter Petersilie** zu einer leichten **Salsa** verrühren. Zur Seite stellen und ziehen lassen.



5. Pizza belegen

Die **Pilze** aus dem Ofen nehmen und auf 250°C Grill stellen. Die **Polenta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe eines nassen Esslöffels ca. 1-1,5cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verstreichen. Mit **Pilzen** belegen. **Sumach** und **restlichen Käse** darüber verteilen und für ca. 4-5Min. im Ofen grillen, bis die **Käsekruste** leicht goldbraun ist.



3. Brühe aufsetzen

Nun die **Thymianblätter** grob vom Stängel abstreifen und mit dem **Brühwürfel** und ca. 1-2TL Salz in 700ml kochendem Wasser auflösen.



6. Salat mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer eine leichte **Vinaigrette** anrühren und mit dem **Salat** mischen. Die **Tomaten-Salsa** über die **Polenta-Pizza** verteilen und mit **Salat** servieren.