



## Champignon-Polenta-Pizza

mit Oliven und frischem Basilikum



30-40min



3-4 Personen

Das Thema Pizza wird einfach nie langweilig. Da denkst du, du hast quasi schon alle Beläge durchprobiert - und dann kommt unsere Köchin Hannah und zeigt dir, wie du den üblichen Weizenmehlteig durch eine glutenfreie Polenta-Variante ersetzen kannst! Dabei ist der feine Maisgrieß auch noch richtig lecker und mit seiner hübschen gelben Farbe auch optisch nicht zu verachten.



## Was du von uns bekommst

- 400g Polenta
- 20g frisches Basilikum, Thymian & Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Gemüsebrühwürfel<sup>9</sup>
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Champignons
- 2 Packungen grüne Oliven
- 3 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 400g passierte Tomaten
- 2 Päckchen Balsamicoessig<sup>12</sup>
- 2 Packungen Pizzakäse<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- großer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

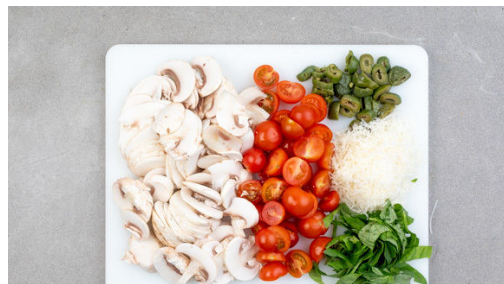
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 730.0kcal, Fett 26.9g, Eiweiß 32.9g, Kohlenhydrate 86.6g



### 1. Kräuter hacken

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf 1,75L Wasser für die **Polenta** zum Kochen bringen. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und grob hacken. Die **Rosmarinblätter** abzupfen und ebenfalls grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 4. Gemüse schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken. Die **Oliven** in feine Ringe schneiden. Den **Käse** fein reiben.



### 2. Polenta kochen

Den **Brühwürfel**, die **Kräuter**, den **Knoblauch** sowie Salz und Pfeffer in das kochende Wasser geben. Die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren und die **Polenta** langsam einrühren, dann halb abgedeckt 3-4Min. sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



### 5. Pizzen belegen

Die **passierten Tomaten** mit dem **Balsamicoessig** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Polenta** aus dem Ofen nehmen und die **Tomatensauce** darauf verteilen. Den **Käse** darüberstreuen und die **Polentapizzen** mit den **Kirschtomaten**, den **Pilzen** und den **Oliven** belegen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



### 3. Polenta backen

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die **Polenta** darauf gleichmäßig verteilen. Die **Polenta** ca. 1cm dünn und glatt ausstreichen und anschließend 5-7Min. im Ofen vorbacken.



### 6. Pizzen fertigstellen

Die **Pizzen** 10-15Min. im Ofen backen, bis die Ecken knusprig sind. Mit dem **Basilikum** garniert servieren.