

Polenta-Pizza

Für 2 Personen:

1 Zwiebel	250 g Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	2 EL ital. Gewürz
1 EL Butter	200 g Polenta	1 Knoblauchzehe
1 grüne Peperoni	1 Zweig Rosmarin	Basilikumblätter

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Währenddessen Zwiebel in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen und gleich danach Kirschtomaten ins heiße Olivenöl geben, Hitze reduzieren und für ca. 10 Min. mit geschlossenem Topfdeckel anschwitzen.

In der Zwischenzeit 1 EL Olivenöl in einem zweiten Topf erhitzen. Währenddessen grüne Peperoni in dünne Ringe und Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden. Beides im heißen Olivenöl anschwitzen. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und mit im Olivenöl anrösten, mit 1 EL Italian Gewürz würzen und für eine $\frac{1}{2}$ Minute weiterrösten. 400 ml Wasser dazugießen, die Polenta dazugeben, einrühren, kräftig salzen und warten, bis die Polenta andickt. Unter ständigem Rühren die Polenta für ca. 5 Minuten im Topf rösten, bis eine Art Kloß entsteht.

Backpapier auf ein Backblech legen und den Ring einer Springform darauflegen. Die Innenseite des Ringes und das Backpapier mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Den Polenta-Kloß in den Ring setzen und durch Drücken gleichmäßig darin verteilen und in Form bringen. Dann den Ring vom Blech nehmen.

Tomaten kräftig mit Gewürzsalz, Pfeffermix und 1 EL Italian Gewürz würzen und anschließend mit einem Kochlöffel zerdrücken und alles gut vermengen. Die Hitze wieder hochstellen und für ca. 1-2 Minuten unter Rühren einkochen lassen. Butter untermischen und Tomatensauce von der Hitze nehmen.

Tomatensauce gleichmäßig auf der Polenta verstreichen.

Grobgezupfte Basilikumblätter und Mozzarellascheiben auf der Tomatensauce verteilen. Polenta-Pizza für ca. 15 Min in den heißen Ofen geben.

Steffen Henssler am 25. August 2022