

# Polenta-Pizza

## ZUTATEN f. 4 Personen:

250 g Maisgrieß  
1 Liter Wasser  
2 EL Maismehl  
1 Prise Salz  
1 EL Butter

## Für den Belag:

100 g Magerschinken  
1 TL gehackter Basilikum  
4 mittlere Tomaten  
½ Dose Mais/ ca. 200 g



## ZUBEREITUNG:

Das Wasser salzen, zum Kochen bringen und den Maisgrieß einstreuen. Etwa eine Viertelstunde bei mittlerer Hitze kochen lassen und das Maismehl hinzugeben. Das Ganze 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen, bis sich der Teig vom Boden löst. Die Polenta noch heiß etwa 2 cm dick auf ein befettetes Backblech streichen. Ca. 1 Stunde abkühlen und fest werden lassen. Danach den Backofen auf 220°C vorheizen, die Polenta je nach Geschmack belegen und ca. 15 Minuten backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Backzeit:** 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** mittel.

**Brennwert p. P.:** 292 kcal.