

POLENTA-PIZZA MIT GERÖSTETEN PAPRIKA

Für 1 Blech (2-4 Portionen):

200 g Polenta

800 ml Brühe

5 Stück getrocknete Tomaten

1 EL Olivenöl

6 EL Dosentomaten, gehackt oder Passata

2 Paprika (gelb/rot)

1 Zucchini

10 Oliven ohne Kern

1 EL Olivenöl

1/2 TL Thymian, getrocknet

Salz/Pfeffer

1 Kugel Mozzarella

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Paprika halbieren, entkernen und waschen; mit der Hautseite nach oben auf ein Blech ca. 20 Minuten im Ofen unter den Grill legen bis die Haut schwarz wird/Blasen wirft.

800 ml Brühe zum Kochen bringen. Polenta abwiegen und mit klein geschnittenen getrockneten Tomaten in die kochende Brühe einrühren. Von der Platte nehmen und ca. 15 Minuten quellen lassen; nach etwa 5 Minuten nochmals durchrühren.

Während die Polenta quillt die gerösteten Paprika häuten, in Streifen schneiden und mit Thymian, Salz, Pfeffer sowie mit 1 EL Olivenöl marinieren. Die Zucchini waschen und mit dem Sparschäler längs in dünne lange Scheiben schneiden (Foto online). Die Oliven in Ringe schneiden. Mozzarella in Streifen schneiden.

Die fertig gequollene Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und die Dosentomaten gleichmäßig darauf verteilen. Ebenso die übrigen vorbereiteten Belagzutaten auf die "Pizza" geben. Eventuell nochmals mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Mozzarellastreifen zuoberst verteilen.

Im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen und schön gebräunt ist. Dazu passt ein frischer Salat.