

Maispizza



Für 4 Personen:

1 L Bouillon
250 g mittelfeiner Maisgriess
2 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Dose Pelati à 800 g
Butter für die Formen
100 g gekochter Schinken
100 g Champignons
150 g Mozzarella
Salz, Pfeffer, Oregano
Sardellenfilets zum Belegen

Aus der Bouillon und dem Maisgriess eine Polenta zubereiten. Die Zwiebel und den Knoblauch im Olivenöl andämpfen. Die abgetropften Pelati zugeben und bei mittlerer Hitze stark einkochen lassen, bis nur noch ein dickes Mus vorhanden ist.

4 runde Bleche von 24 cm Durchmesser oder entsprechende Porzellanformen bebuttern.

Den Maisbrei darauf giessen, glatt streichen und etwas abkühlen lassen. Das Tomatenmus abschmecken und über die Maisböden verteilen. Den in Streifen geschnittenen Schinken darüberstreuen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons darüber verteilen, ebenso den in Scheiben geschnittenen Mozzarella.

Nachwürzen, mit Oregano bestreuen und mit Sardellenfilets belegen. Bei 200°C 20 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.