

Polentapizza

Zutaten

Polentaboden:

- 1500 ml Wasser
- 375 g Polentagrieß
- 1 gestrichener EL Gemüsebrühpulver
- 1 EL Olivenöl
- 1 gehäufte TL italienische Kräuter, *getrocknet*
- 1 TL Salz

Tomatenpesto:

- 4 EL Tomatenmark
- 2 TL Basilikumpesto *oder frisches Basilikum gehackt*
- 3 Knoblauchzehen, *gepresst*
- 1 TL Kräutersalz

Käsebelag:

- 150 g veganer Käse (*z.B. Wilmersburger Bio-Pizzakäse*)
- 50 g Pflanzensahne

Gemüsebelag:

- (ein Vorschlag, natürlich austauschbar)*
- 1 mittlere Aubergine
- 1 mittlere Zucchini
- 1 roter Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, *gepresst*
- 1 gehäufte TL italienische Kräuter, *getrocknet*
- Oliven nach Wunsch
- Salz

Zubereitung

Für den Polentaboden das Wasser mit Gemüsebrühe, Salz, Kräutern und Olivenöl aufkochen und unter Rühren den Polentagrieß einrühren. Unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Masse gut eingedickt ist. Zugedeckt ohne Hitze-zufuhr noch ca. 10 min ruhen lassen und die Polenta dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig aufstreichen. Die Zutaten für das Tomatenpesto vermengen und auf den Polentaboden streichen. Den veganen Käse reiben und mit der Pflanzensahne vermischen und ebenfalls auf dem Polentaboden verteilen. Zucchini und Auberginen am besten mit einem Gemüsehobel in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und mit 2 TL Salz in einem verschließbaren Behälter vermischen, zudeckeln und nochmals durchschütteln und ca. 15 min Wasser ziehen lassen. Paprika in kurze, dünne Streifen schneiden, Zwiebel fein ringelig schneiden. Zucchini und

Auberginen nach der Ruhezeit auf Küchenpapier trocken tupfen, Olivenöl mit Knoblauch und den Kräutern vermischen. Zuerst die Auberginenscheiben auf den Polentaboden legen und mit der Ölmischung bepinseln, dann die Zucchini-scheiben und ebenfalls bestreichen. Nun den geschnittenen Paprika und die Zwiebeln darüberstreuen, nach Wunsch auch Oliven und im vorgeheizten Backrohr bei 200C° Ober/Unterhitze 50-60 min backen. Die fertige Pizza in etwa 10 min ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.