

## Rezept Polentapizza

Zutaten für 4 Personen

25 dag Polenta

Tomatensugo pur oder mit ein wenig

Tomatenmark verfeinert

Mozzarella oder ein anderer Käse zum  
Überbacken

Schinken, Salami, Mais und alles, was Kinder  
gerne auf die Pizza geben

Oregano, Salz, Olivenöl



### Zubereitung:

Die Polenta laut Packungsanleitung in Salzwasser einrühren etwas Olivenöl hinzufügen und quellen lassen. Auf ein leicht gebuttertes Blech oder in eine große Auflaufform geben. Ausstreichen, sodass ein Boden von ca. vier Zentimeter Höhe bleibt. 30 Minuten auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten Käse und Schinken schneiden. Tomatensugo mit etwas Salz und Oregano verfeinern. Das Sugo auf dem auskühlten Polenta-Pizzaboden verteilen.

Den Boden je nach Lust und Laune der Kinder belegen. Hier wird zur Hälfte mit Schinken und zur Hälfte mit Salami belegt, dazu kommen Maiskörner und Käse.

Die Polenta-Pizza bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen und servieren.

Dazu passt Salat.

Viel Spaß beim Nachkochen!