



## Polenta Pizza Funghi



2 Portion



ca. 40 Min.

### ZUTATEN

- 1 EL Bratolivenöl
- 180 g Polenta (Maisgrieß)
- 500 ml Gemüsebrühe
- Kuchenbackform (26cm Durchmesser)
- 2 handvoll Austernpilz
- 4 EL (veganer) Kräuterfrischkäse

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-, Unterhitze vorheizen
2. Brühe aufkochen
3. Polenta unter Rühren einstreuen, damit sich keine Klumpen bilden
4. Polenta aufkochen und vom Herd nehmen
5. Kuchenbackform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Bratolivenöl einfetten
6. Die Polenta in die Kuchenbackform geben und glatt verstreichen
7. Die Kuchenbackform mit der Polenta in den Ofen schieben und 15 Minuten goldbraun backen – Im Auge behalten
8. Wenn der Polentaboden goldbraun gebacken ist, mit Frischkäse bestreichen und die gewaschenen Austernpilze darauf verteilen und noch ca. 10 Minuten weiter backen lassen. Du kannst die Pizza in diesem Schritt auch mit Käse belegen und überbacken
9. Polenta Pizza aus dem Ofen nehmen, einmal durchschneiden und auf 2 Teller verteilen
10. Mit einem frischen Beilagensalat servieren



### TIPP

Du kannst auch aus roten Linsen einen leckeren Pizzaboden herstellen.

Die rohen roten Linsen dazu waschen bis das Wasser klar ist und über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen.

Am nächsten Tag das Wasser abgießen und die Linsen mit 1 TL Salz mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren.

Wie bei der Polenta Pizza in eine Kuchenbackform geben und im Ofen zu einem Pizzaboden backen.

Nach Belieben belegen.