

Polenta-Pizza mit Brokkoli, Kapern und Oliven



Heute gibt es mal wieder eine herzhaftere Nascherei. Die Naschkatzen-Eltern haben neulich ein Foto ihrer Polenta-Pizza geschickt und ich fand die Idee so super, dass ich sie unbedingt auch ausprobieren wollte! Also gab es diese Woche auch bei uns Pizza mit unkompliziertem Maisgrieß-Boden.

Die Pizza war relativ fix gemacht, weil der Teig natürlich nicht stundenlang gehen muss. Für die Polenta habe ich weißen Biancoperla genommen, den hatte ich noch da (der Farbe wegen kam Kurkuma dazu). Die Polenta ging recht schnell, vielleicht 15 Minuten Koch- und Rührzeit. Das hängt aber natürlich von eurer Sorte ab - haltet euch einfach an die Packungsanweisung und probiert zur Not einfach.

Polenta-Pizza mit Brokkoli, Kapern und Oliven



Polenta-Pizza mit Brokkoli, Kapern und Oliven

Naschkater und ich lieben Brokkoli - auch auf Pizza. Bei der Arbeit werden wir deswegen immer aufgezogen. Die Brokkoli-auf-Pizza-Frage ist dort ein lustiger Dauerbrenner, denn es gibt erbitterte Gegner dieses Belags. Wir stehen drauf - vor allem in Kombi mit würzigen Kapern und grünen Oliven. Ihr könnt eure Polenta-Pizza aber natürlich belegen, wie ihr wollt! Hier ist mein Vorschlag:

Für 2 Pizzen:

Teig:

Ca. 200 g Polenta-Grieß (Farina di Mais Biancoperla)

Ca. 450 ml Wasser

½ TL Kurkuma, gemahlen

2 TL Gemüsebrühpulver

1 Schuss Olivenöl

Salz

Soße:

1 Dose Tomaten, gehackt

Kräuter nach Geschmack (Basilikum, Oregano, Rosmarin)

1 TL Harissa-Paste

Salz, Pfeffer

Belag:

1 kleiner Brokkoli

Olivenöl

Grüne Oliven, ohne Stein

2 mittlere Zwiebeln

Kapern

(Käse nach Geschmack und Belieben)

Die Polenta mit Gemüsebrühpulver, Salz und Kurkuma (nach Belieben) nach Packungsanweisung kochen, dann das Öl unterrühren und noch einmal abschmecken. 2 Bleche mit Backpapier belegen und jeweils die halbe Polentamasse darauf geben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mit einem Silikonteigschaber die Polenta gleichmäßig glatt streichen und festdrücken. Falls der Rand etwas bröckelig ist, das Backpapier um die Ränder nach oben falten und die Polenta mit dem Papier festdrücken. Den Boden ca. 10 Minuten vorbacken.

Die Zutaten für die Soße verrühren und abschmecken. Den Brokkoli waschen und in ganz feine Röschen zerteilen und in einer Schüssel mit 1 Schuss Olivenöl benetzen. Die Oliven und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Käse reiben oder klein schneiden.

Die vorgebackene Polenta bestreichen und belegen und weitere ca. 20-25 Minuten backen.

Polenta-Pizza mit Brokkoli, Kapern und Oliven



Polenta-Pizza mit Brokkoli, Kapern und Oliven

Was würdet ihr auf eure Polenta-Pizza machen? Habt ihr ein no-go bei Pizza?
Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email