

WIR KOCHEN



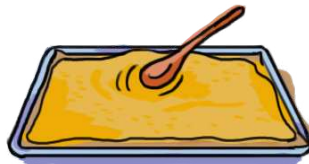
POLENTAPIZZA



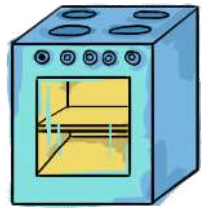
1. Das Wasser mit Salz und Sonnenblumenöl aufkochen



2. Polenta unter ständigem Rühren dazugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen



3. Polenta auf ein Backblech mit Backpapier ca. 1 cm dick aufstreichen



4. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen



5. Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten



6. Tomaten, etwas Salz, Pfeffer und Oregano dazugeben. 5 Minuten kochen lassen



7.

8. Schafkäse darüberstreuen und 30 Minuten backen



Tipp: Polentapizza schmeckt auch mit Schinkenstücken sehr lecker!



Für 1 Blech Polentapizza: 2 EL Sonnenblumenöl, 200 g Polenta, 1 Dose gewürfelte Tomaten, 500-700 ml Wasser, 1 Prise Salz, Pfeffer, 100 g Schafkäse, 1 Zwiebel, Oregano