



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 30 g Butter
- 200 g Maisgrieß
- 1 EL kalt gepresstes Öl
- Salz
- Knoblauch
- Pizzagewürz
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 2 Stk. Paprikas
- 400 dag Paradeiser
- 400 g Paradeiser
- 150 g geriebener Käse
- Schinken

Mein persönlicher Tipp

Diese Pizza kann auch geschichtet in einem passenden Glas als Portion gebacken werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Maispizza

Zubereitung

Paradeismischung:

- Zwiebel fein hacken, Paprika und Schinken (nach Bedarf) nudelig schneiden und alles in Öl anrösten.
- Einige Minuten dünsten bis alles weich ist. Paradeiswürfel dazugeben, abschmecken und bei geringer Hitze ca. 10min. köcheln lassen.

Polentamasse:

- In einem großen Topf Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen und Maisgrieß einrühren, bis die Masse eindickt.
- Die Polentamasse in eine gebutterte Auflaufform streichen. Die Paradeismischung über die Polentamasse geben, mit geriebenem Käse und Pizzagewürz bestreuen und im vorgeheizten Rohr ca. 30min. bei 180°C backen.