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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20