

Polenta-Pizza

(5 Kinderportionen)

Menge	Zutat
800 ml	Gemüsebrühe
250 g	Maisgrieß
1 EL	Rapsöl
1 Becher	Saure Sahne
1	Zwiebel
5	Tomaten
	Jodsalz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Thymian
50 g	Gouda, gerieben
100 g	Rucola

So wird's gemacht:

- Gemüsebrühe aufkochen und Maisgrieß rührend einstreuen. Bei geringer Hitzezufuhr 10 Minuten ausquellen lassen.
- Öl auf einem Backblech verstreichen. Polenta gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
- Saure Sahne auf Polenta streichen.
- Zwiebel schälen und würfeln. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Beides auf der Polenta verteilen und würzen.
- Mit Käse bestreut im Ofen bei 180 °C etwa 20 Minuten backen.
- Rucola waschen, hacken und vor dem Servieren auf der fertigen Pizza verteilen.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen