

## Schnelle Polenta-Pizza mit Champignons

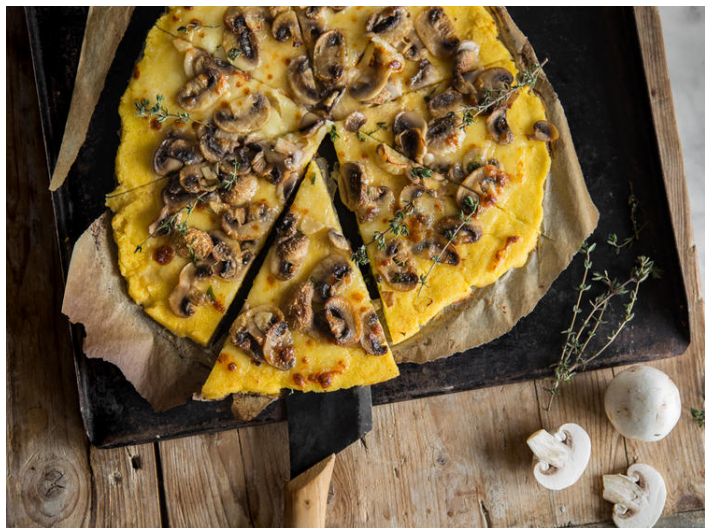
VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

50 g Butter  
2 Knoblauchzehen  
200 g Champignons  
6 Zweig(e) Thymian  
400 ml Milch  
170 g Instant-Polenta  
50 g Pecorino  
200 g Mozzarella  
Salz, Pfeffer

Polenta ist so vielseitig, dass ich kaum verstehen kann, wie man sich NICHT in diese Wunderzutat verlieben kann. Als Instant-Variante ist sie ratzfatzt fertig und kann einfach direkt aus dem Topf gelöffelt werden. Polenta schmeckt herzhaft wie süß. Cremig wie kross - je nachdem ob sie gekocht, gebraten oder gebacken wird.

Ich hab den lockeren Maisgrieß aufs Ofenblech gepackt und wie die Pizza Funghi mit Champignons und Käse überbacken. Davon wollte sich jeder ein Stück abschneiden

- 1 -

Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und zusammen mit Mozzarella in Scheiben schneiden. Pecorino fein reiben. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken.

- 2 -

Instant-Polenta zusammen mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Mit Pecorino, Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackten Thymian untermengen und Polenta beiseitestellen.

- 3 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch 2-3 Minuten anschwitzen. Pilze hinzufügen und 5-6 Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Backofen auf Grillstufe stellen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Polenta auf Backpapier ca. 2 cm dick verstreichen. Mit Mozzarella und gebratenen Pilzen belegen. Im heißen Ofen 3-5 Minuten grillen, bis der Käse goldbraun schmilzt.