Polenta Pizza mit Gemüse und Noix Jurassic

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

Polenta Pizza Teig

- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Polenta Grieß
- Olivenöl
- Muskatnuss
- Salz

Garnierung

- 300 g Noix Jurassic
- 20 ml passierte Tomaten
- Oregano
- 4 Pilze
- 12 Oliven
- 1 Paprika
- 4 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitungschritte

Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Polenta zügig einrühren und einen Schuss Olivenöl hinzugeben.
Abschmecken mit Salz und Muskatnuss und etwas quellen lassen.
Die Polenta mithilfe eines Teigschabers auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
Mit Tomatensoße bestreichen und mit dem klein geschnittenen Gemüse, Kräutern und Schinken belegen.
Noix Jurassic darüber reiben und in den vorgeheizten Backofen bei 200°C, ca. 10 min. backen.