

Maispizza

Zutaten: Polenta (Resten)
Tomatenpurée
Ketchup
Käse gerieben und in Würfeln.
Speck in kleinen Würfeln
Oregano

Zubereitung:

Polenta am Besten noch warm flach ausbreiten und abkühlen lassen. Tomatenpurée mit etwas Ketchup vermischen und mit einem Pinsel auf dem Mais verteilen (nur eine sehr dünne Schicht). Oregano drüberstreuen. Speck, Käse und Zutaten nach Wahl auf der Tomatenschicht verteilen und ca. 20 Minuten in den Backofen schieben (ca. 150°C).