



Polenta Pizza mit Rupp Rauchkäse Chili Paprika



55 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 6 Personen

100 g	Gouda, in Stücken
2 3/4 TL	Salz
250 g	Polenta
30 g	Butter
150 g	Rupp Rauchkäse Chili Paprika, in Stücken (2 cm)
1000 g	Milch oder Pflanzendrink
400 g	stückige Tomaten, aus der Dose
2-3 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zucker
10-15	frische Basilikumblätter
120 g	Champignons, frisch
120 g	Paprika, in Stücken
120 g	Zucchini, in Stücken
1-2 TL	Pizzagewürz

Zubereitung

- 1 Gouda und 1/4 TL Salz in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
- 2 Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. Polenta und Butter in die Schüssel geben und zur Seite stellen.
- 3 Rupp Rauchkäse Chili Paprika, Milch und 1 1/2 TL Salz in den Mixtopf geben und 8 Min./98°C/Stufe 1 erhitzen. Währenddessen Backofen auf 180°C, Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 4 Anschließend ohne Messbecher 12 Min./100°C/Stufe 2.5 kochen und in den ersten beiden Minuten die abgewogene Polenta einrieseln lassen und die Butter zugeben. Wenn sich die Masse verdickt, die Drehzahl des Thermomix auf 3.5 erhöhen. Polenta auf das vorbereitete Backblech geben und verteilen.
- 5 Tomaten, 1 TL Salz, Pfeffer, Zucker und Basilikumblätter in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 vermischen. Tomatensauce auf der Polenta verteilen.



6

Champignons, Paprika, Zucchini und Pizzagewürz in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Gemüse auf der Sauce verteilen und mit zerkleinertem Gouda bestreuen. Polentapizza 20 Minuten (180°C, Umluft) backen und sofort servieren.

7

TIPP: Nach Belieben die Pizza vor dem Backen mit etwas Mais oder Speckwürfel bestreuen.