



## 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.

---