

SOMMER.
WINTER.
IMMER.



HEILTHERME
QUELLENHOTEL
BAD WALTERSDORF

BADWALTERSDORF.COM

POLENTA-PIZZA

EIN HERBSTLICHES REZEPT FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE

Sie benötigen für zwei Mini-Pizzen:

- 80 g Polenta
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Crème Fraîche
- 2 handvoll Hokkaido Kürbis würfelig geschnitten (oder anderes Gemüse)
- 2 handvoll Wirsing (oder anderes grünes Gemüse)
- 2 EL Parmesan
- Italienische Gewürze, getrocknet
- frische Basilikumblätter

**Tipp: TSM®-Kulinarik
der Heiltherme Bad Waltersdorf!**

*Gutes Gelingen wünscht
Küchenchef Peter Jungbauer
und sein Team!*

So wird`s gemacht:

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Polenta im Salzwasser einmal aufkochen und gar ziehen lassen, bis er essfertig ist.

In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwei bis drei Blätter Wirsing waschen und ebenfalls würfeln.

Den Polenta mit einem feuchten Löffel auf das Backblech streichen, sodass zwei kleine runde Pizzen entstehen.

Den Polenta-Pizzaboden mit Crème Fraîche bestreichen und mit Kürbis und Wirsing belegen. Frischen Parmesan und getrocknete Kräuter darüber streuen ca. 15-20 Minuten backen.

Vor dem Servieren die Polenta-Pizza mit frischem Basilikum oder Sprossen garnieren. Die Pizza kann individuell belegt werden z.B. mit Sauerrahm, Zucchini, Champignons und Mozzarella oder mit Tomatensauce, Oliven, Champignons, Zucchini und Mozzarella.