

## Maispizza

### Zutaten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

250 g 2-Minuten-Polenta

2 dl Tomatensauce

150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

150 g Schinken, in Würfel geschnitten

300 g Schweizer Mozzarella, in Würfel geschnitten

10 Cherrytomaten, halbiert

Salz

Pfeffer

Italienische Kräutermischung



### Zubereitung

1. Polenta nach Anleitung auf der Verpackung in Salzwasser kochen. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben und ca. 1 cm dick ausstreichen.
2. Mais mit Tomatensauce bestreichen. Mit Champignons, Schinken, Mozzarella und Tomaten belegen, würzen.
3. In der Mitte des auf 250°C vorgeheizten Ofens 15 Minuten überbacken.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 496 kcal, 42g Eiweiss, 28g Fett, 20g Kohlenhydrate.