

Maispizza

Rezept für 4 Personen/für 8 Personen bei Vorspeise

Zutaten:

200-250gr Maisgriess (grob)
2 Gemüsebouillonwürfel
5 El Tomatenpüree (Dose oder Tube)
250 gr Gruyère pikant
500 gr/5-6 frische Tomaten (ev. 1 Dose Pelati)
1 Döschen Sardellenfilets
Oliven
1 Büchse kleine Pilze
1 grüne Peperoni
Oregano
Basilikum
Salz
weitere Kräuter
Pfeffer



Zubereitung:

Die Bouillonwürfel mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Den Maisgriess einrühren und nach Verpackung (evtl im Dampfkochtopf) kochen lassen. Die Masse auf eine mit Butter eingefettete Gratinform sofort mit einem nassen Gummischaber verstreichen und etwas Rand machen. Etwas auskühlen lassen. Anschliessend den Boden mit der Tomatenpüree bestreichen. Gruyère (oder Käsereste) darauf geben, die Tomaten in Scheiben geschnitten (oder die Pelati) darüber verteilen. Die Sardellenfilets halbieren und ebenfalls darauf verteilen (je nach „Mitesser“ nur auf einem Teil). Die Peperoni in Streifen schneiden und ebenfalls auf die Pizza legen (je nach „Mitesser“ nur auf einem Teil). Oliven, Pilze, Speckwürfel, Kapern und Mozzarella darüber streuen. Am Schluss mit Oregano, Basilikum und weiteren italienische Kräuter sowie Salz und Pfeffer bestreuen.

In der Mitte des sehr heissen Ofens (250°C) ca. 20 Minuten backen.

Mit Dampfkochtopf: Den Mais in die kochende Bouillon einrühren, 2 Min. unter Umrühren kochen. Den Topf verschliessen und 1 Min. unter Druck setzen. Vom Feuer ziehen und 10-20 Min. stehen lassen.