

Susanne Grossenbacher
Längenrüppstrasse 44
3322 Urtenen-Schönbühl

Mais-Pizza

250 gr. Mais (grob, Bramata)
1 Liter Wasser
Salz oder Gemüsebrühe
Zu einem dicken Brei kochen und auf gefettetes Kuchenblech
ausbreiten, auskühlen lassen

1 grosse Zwiebel in halbe Ringe
1-2 Zehen Knoblauchzehen
ev. 1-2 Peperoni
zusammen in Olivenöl andämpfen
600 gr. Tomaten in Würfel
Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum oder andere italienische
Kräuter
etwas Tomatenmark
dazu geben und einkochen

Tomatensugo auf Maisboden verteilen

Nach Belieben Kapern, Oliven, Pilze...auf die Pizza verteilen

400 gr. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pizza verteilen
Zum Schluss mit Oregano bestreuen

In vorgeheiztem Backofen bei mittlerer Temperatur backen

Än Guete!

