















## Polenta Pizza mit Radicchio und Ziegenkäse

### Zutaten: für 4 Portionen

-  50 g Parmesan
-  1 TL Gemüsepaste
-  100 g Polenta
-  75 g Ziegenkäserolle, alternativ anderen Käse der gut schmilzt
-  150 g braune Champignons
-  1 Radicchiokopf
-  1 Birne
-  2 EL Butter
-  2 EL Pinienkerne
-  1 Handvoll Kürbiskerne
-  1 Handvoll Rucola
-  Balsamicoessig
-  Salz
-  Oregano (optional)

### Zubereitung:

Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C O/U Hitze vorheizen. 400 ml leicht gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Parmesan reiben. Sobald das Wasser kocht, Gemüsepaste hinzugeben, Polenta langsam unterrühren, aufkochen lassen. Polenta zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 min. garen. Dazwischen immer wieder umrühren. Parmesan einrühren. Etwas abkühlen lassen, am besten im Kühlschrank. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech aus der Masse 4 gleich große Kreise formen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, jeweils 2-3 Scheiben auf einen Kreis geben. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15-20 min. goldbraun backen.

Champignons waschen, vierteln, Birne eventuell schälen und vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden. Radicchio waschen und trocken schütteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Birnen und Radiccioblätter darin kurz anschwitzen. Pinien- und Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Rucola waschen und trocken schütteln. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit gebratenem Radiccioblättern und Birnenscheiben sowie den Kernen und Rucola garnieren. Nach Belieben mit Balsamico beträufeln und nach Gust noch etwas Oregano darüber streuen.