Polenta-Pizza mit Salami und Ricotta

> 30 Min. | Normal

Zubereitung

1. Die Polenta in kochendes Salzwasser geben bis das ganze Wasser aufgesaugt wurde. Danach mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken. Den Polenta Teig anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln und bei 200 °C für 40 Minuten in den Backofen geben.
2. Für den nächsten Schritt erhitzen wir etwas Olivenöl in einer Pfanne und braten rohen Würste darin an. Dann zerkleinern wir diese nach und nach. Nun geben wir jungen Blattspinat dazu und schmecken das Ganze mit Salz und Pfeffer ab.
3. Auf dem Polenta Teig die passierten Tomaten verteilen. Anschließend den zubereiteten Belag aus Schritt 2 auf die Pizza geben und diesen abschließend mit Ricotta bedecken. Zu guter Letzt für 15 Minuten bei 200°C nochmals in den Ofen geben.

Tipp:
Vor dem Servieren mit Blattspinat garnieren.

Zutaten

Für den Polenta Teig:

- 900 ml Wasser
- Salz
- 150g Polenta
- Olivenöl
- Pfeffer

Für den Belag:

- Olivenöl
- 2 rohe Würste
- 40g junger Blattspinat
- Salz
- Pfeffer
- 400g passierte Tomaten
- 250g GOLDSTEIG Ricotta

Zum Garnieren:

- junger Blattspinat