

# Tessiner Pizza



## Zutaten für 4 Portion(en)

- 250 g Maisgrieß
- 250 g Cherrytomaten
- 100 g Zucchini
- 160 g Mozzarella
- 60 g Instant-Gemüsebrühe
- 5 TL Kräuterweinessig
- 3 EL Rapsöl (alternativ: Arganöl)
- 2 Bund Radieschen
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 1 TL Aromat
- 1 Prise(n) Tellicherry-Pfeffer

## Zubereitung

Ein Liter Wasser mit Gemüsebrühe aufkochen lassen. Den Maisgrieß einrühren und die Hitze reduzieren, unter stetigem Rühren bei kleinster Hitze den Maisgrieß zu einem dicken Brei köcheln. Diesen Brei in ein Backblech, das vorher eingefettet wurde, von etwa 30 cm Durchmesser einfüllen und glatt streichen, dann etwas abkühlen lassen.

Die Cherrytomaten halbieren, die Zucchini fein hobeln und beides mit Aromat würzen, jetzt auf den Maisbrei verteilen. Den Mozzarella halbieren und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, ebenfalls auf dem Maisbrei verteilen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, das Blech mit dem Maisbrei in die Mitte des Ofens schieben und etwa 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Für die Salatsauce den Essig und das Öl gut verrühren. Mit dem restlichen Gemüse-Extrakt und wenig Tellicherry-Pfeffer würzen. Die Radieschen in feine Scheibchen hobeln, den Schnittlauch fein schneiden und beides mit der Salatsauce mischen und zur Tessiner Pizza servieren.

## Anmerkung und Kochtipps

Exotische Variante: 1 EL milde Currypaste in den Maisbrei einrühren.

### einfache Zubereitung

**Zubereitungszeit 30 Minute(n)**

Quelle: [www.kochrezepte.de](http://www.kochrezepte.de)