

Griesspizza mit Gemüse

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

5.0 dl Milch	
1.4 dl Olivenöl	14 cl entsprechen 1 Esslöffel.
8.0 g ital. Kräutermischung	8g entsprechen 1 Teelöffel
8.0 g Kräutersalz	
5.0 g Muskatnuss	Alles zusammen aufkochen.
150 g Griess	Den Griess in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen.
10 g Butter	Den Griess, 0.5 cm dick, in eine ausgebutterte Auflaufform streichen.
230 g Tomaten	Tomaten hacken und darauf verteilen.
500 g Gemüse nach Wahl	
2.8 cl Wasser	28ml entsprechen 2 Esslöffel
8.0 g Kräutersalz	
4.0 g Pfeffer	Das Gemüse mit dem Wasser in einer heissen Pfanne kurz dünsten. Mit dem Kräutersalz und Pfeffer würzen.
	Das Gemüse auf die Tomaten verteilen.
150 g Mozzarella	Mozzarella fein würfeln.
5.0 g Basilikum	
5.0 g Oregano	