

Griesspizza mit Gemüse

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch

6.3 dl Milch	
1.8 dl Olivenöl	14 cl entsprechen 1 Esslöffel.
10 g ital. Kräutermischung	8g entsprechen 1 Teelöffel
10 g Kräutersalz	
6.0 g Muskatnuss	Alles zusammen aufkochen.
188 g Griess	Den Griess in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen.
25 g Butter	Den Griess, 0.5 cm dick, in eine ausgebutterte Auflaufform streichen.
575 g Tomaten	Tomaten hacken und darauf verteilen.
1.25 kg Gemüse nach Wahl	
7 cl Wasser	28ml entsprechen 2 Esslöffel
20 g Kräutersalz	
10 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.
375 g Mozzarella	Mozzarella fein würfeln.
12.5 g Basilikum	
12.5 g Oregano	Mozzarella und die Gewürze auf das Gemüse verteilen und im vorgewärmten Ofen bei 220 Grad 20 Minuten backen.
	Achtung: Die Gewürzemengen sind nur eine ungefähre Angabe. Man kann auch noch andere Gewürze und Kräuter dazu verwenden

Tipp:

Dazu ein bunter Salat und ein Roggen-Sauerteigbrot.