

## Polenta-Pizza

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Grillieren: ca. 35 Min.

Für 2 Personen und 1 Garschale «Mini»

---

**125 g mittelfeiner Maisgriess** (4 Min.)

**6 dl Gemüsebouillon**

**200 g Cherry-Tomaten**

---

**100 g Feta**, in Würfeln

**2 EL Rosmarin**, fein geschnitten

**1 EL Olivenöl**

**¼ TL Fleur de Sel**

---

1. Polenta mit der Bouillon nach Angabe auf der Verpackung zubereiten. Polenta in der Garschale «Mini» verteilen. Tomaten in die Polenta drücken.

2. Feta und alle restlichen Zutaten mischen, auf der Polenta verteilen.

3. **Grillieren:** ca. 35 Min.

**Portion:** 429 kcal, F 18 g, Kh 51 g, E 16 g

