

## Polenta-Pizza mit Taleggio, Pilzen und Estragon

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1.2 l Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 1 ½ TL Salz
- 250 g grober Mais (Bramata) oder feiner Mais (Instant-Polenta), wenn es pressiert
- 60 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 kleines Stück Butter (zum Verfeinern der Polenta)
- 200 g Taleggio, in dünne Scheiben geschnitten
- 250 g Pilze, z. Bsp. braune Champignons und Kräuterseitlinge, die ganzen Pilze längs in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- glattblättriger Peterli, gewaschen trocken getupft und fein gehackt
- 5 – 6 Zweiglein frischer Estragon, gewaschen und trocken getupft
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleines Stück Butter (zum Verfeinern der Pilze)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Das Milchwasser salzen und zum Kochen bringen. Die Polenta in einem feinen Strahl einrühren und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer nach den Angaben auf der Packung kochen, bis ein dicker Brei entsteht. Am Schluss noch etwas Butter und den Parmesan dazugeben und nochmals kräftig rühren.

Die fertig gekochte Polenta auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Mit einem Spachtel zu einem 2.5 cm dicken Oval oder Rechteck ausstreichen.

Die Taleggio-Scheiben gleichmässig auf der Polenta verteilen.

Die Pilze mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne etwa 6 Minuten lang anbraten. Sie dürfen dabei auch etwas Farbe annehmen. Gegen Schluss den Peterli, den Knoblauch und den Estragon dazugeben und kurz mitbraten.

Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem kleinen Stück Butter verfeinern.

Die Pilze gleichmässig auf der Polenta verteilen und das Blech in den Ofen unter die Grillschlange schieben, bis der Käse geschmolzen ist und die Polenta-Pizza etwas Farbe angenommen hat.